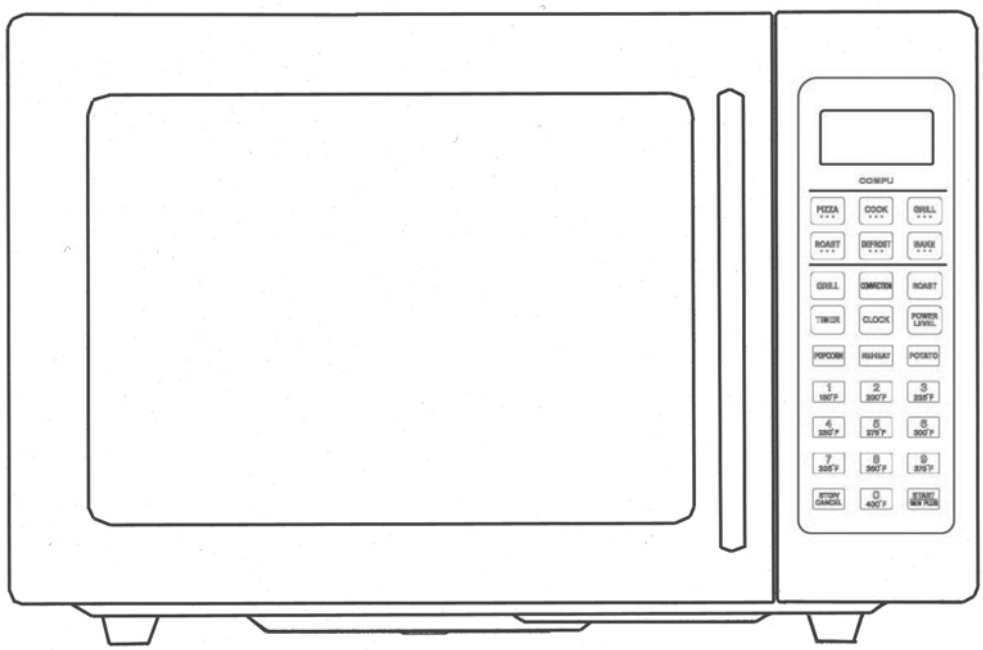
Bravetti®
Professional

Stainless Steel Convection Microwave Oven
Acier Inoxydable Four Micro-Ondes à Convection
Horno de Microondas a Convección de Acero Inoxidable

OWNER'S MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DEL USUARIO
Model – Modelo – Modèle: K5345B
120V., 60Hz., 1450 Watts/Vatios



USA: ***EURO-PRO OPERATING LLC***
94 Main Mill Street, Door 16
Plattsburg, NY 12901

Canada: ***EURO-PRO OPERATING LLC***
4400 Bois Franc
St. Laurent, QC H4S 1A7

Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

EURO-PRO®

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electric shock or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following:

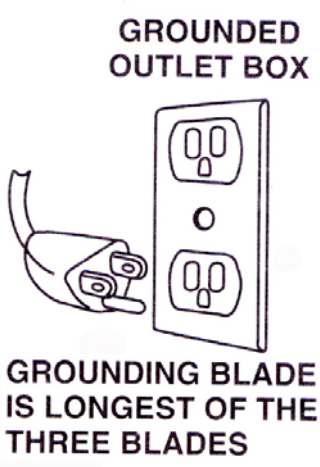
1. Read **all** instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** found on page 3 of this manual.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See grounding instructions.
4. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **Do not** use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
5. **Do not** operate the appliance in microwave mode when empty.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. **Do not** cover or block any openings on the appliance.
9. **Do not** store or use this appliance outdoors.
10. **Do not** place or use this appliance near water, i.e. near a kitchen sink, near a swimming pool, in a wet basement, etc.
11. **Never** immerse cord or plug in water or any other liquid.
12. Keep cord away from heated surfaces.
13. **Do not** let cord hang over edge of a table or counter.
14. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    a. **Do not** over cook food. Carefully attended the appliance when heating food in plastic or paper containers.
    b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    c. If materials inside the oven ignite, **KEEP OVEN DOOR CLOSED**, turn the oven off, and disconnect the power cord or shut off power from the fuse or circuit breaker panel.
    d. **Never use the microwave for storage. Do not** place paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
15. **Never** heat liquid or other food in sealed containers as they are liable to explode.
16. The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked on the inside of your wrist, before serving in order to avoid burns.
17. Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.), resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between re-heating.
18. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the containers.
19. Liquids such as water, coffee, hot chocolate, or tea are able to be overheated beyond the boiling point. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID**. To Avoid this from occurring:
    a. **Do not** over heat liquid.
    b. Stir the liquid before and halfway through heating it.
    c. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    d. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
    e. **Do not** use straight-sided containers with narrow necks.
20. **Do not** fry food in the microwave oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in personal injuries.
21. Some products such as whole eggs and sealed containers should not be heated in the microwave oven. For example, heating eggs in their shells, whole hard-boiled eggs or closed glass jars can explode and should not be heated in the microwave oven.
22. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
23. Avoid heating small-necked containers like honey or syrup bottles.
24. Avoid using corrosive and vapors, such as sulfide and chloride.
25. Cooking containers may become hot because of heat transferred from the heated food. Use potholders to remove the containers from the microwave oven.
26. **Always** make sure that your cooking containers are microwave safe.
27. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household Use Only

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. **Do not attempt to operate this microwave oven with the door open.** An open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. **Do not place any object between the oven front face and the door. Do not** allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. **Do not operate the oven if it is damaged in any way.** It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   - Door (bent)
   - Hinges and or latches (broken or loosened)
   - Door seals or sealing surfaces (damaged or cracked)
4. **The oven should not be adjusted or repaired by anyone except a properly qualified service technician.**

GROUNDING INSTRUCTIONS



This appliance must be grounded. If it should malfunction or breakdown, grounding provides a path of least resistance for electric current to reduce the risk of electric shock. This appliance is equipped with a cord having an equipment-grounding conductor and grounding plug. The plug must be inserted into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances.

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Consult with a qualified electrician or service person if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded. Do not modify the plug provided with the appliance - if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
This appliance is for use on a nominal 120-volt circuit, and has a grounding attachment plug that looks like the plug illustrated at right. Make sure that the appliance is connected to an outlet having the same configuration as the plug. No adaptor should be used with this appliance.

1. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

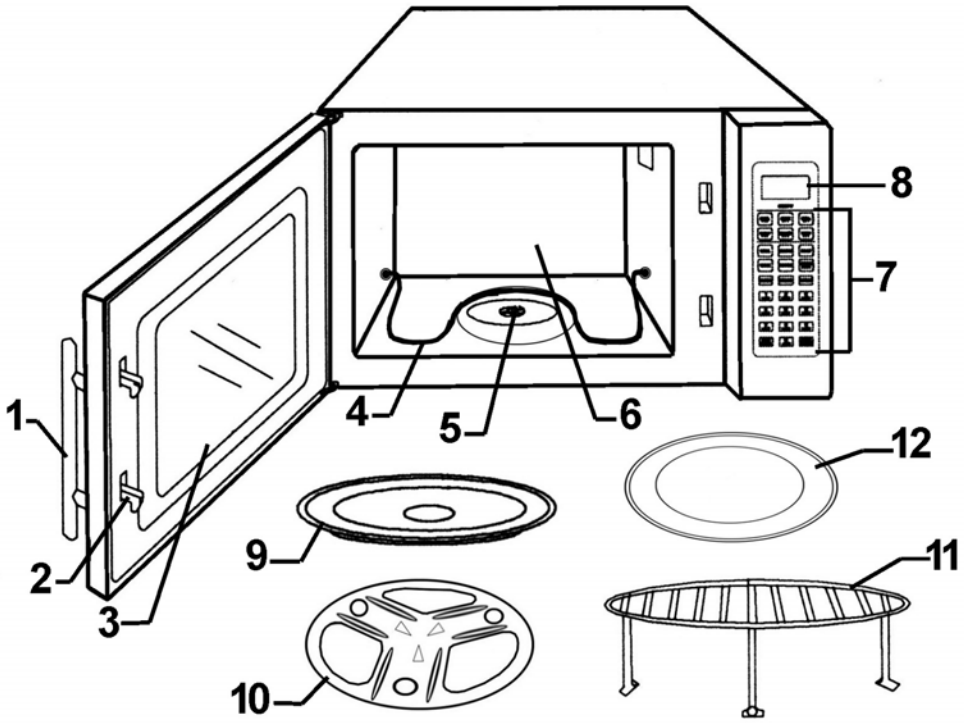
OR

2. Do not use an extension cord. If the power cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

Please Note:

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used is care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

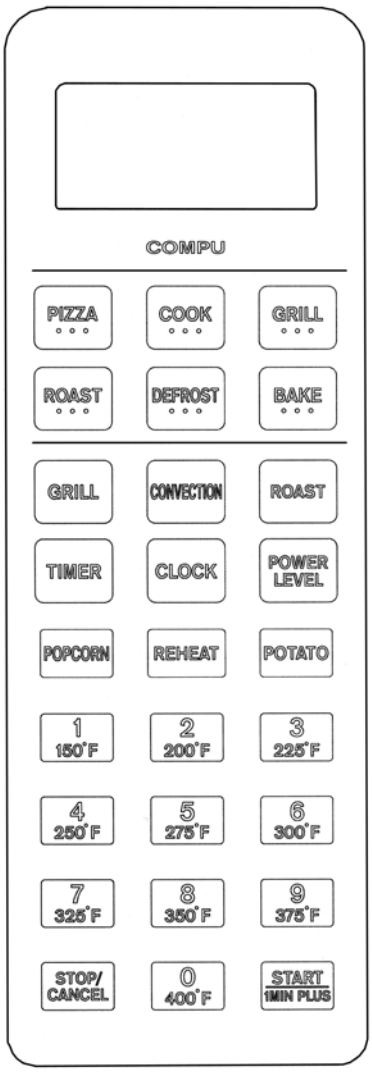


1. Door Handle
2. Door Latches
3. See Through Door
4. Bottom Heating Element
5. Turntable Drive Shaft
6. Oven Cavity
7. Control Panel
8. Digital Display
9. Glass Turntable
10. Turntable Drive Plate
11. Metal Rack
12. Pizza Pan

Note: Always leave the turntable drive plate and the glass turntable in the oven.

*** Illustrations may differ from actual product.**

CONTROL PANEL



Digital Display
The digital display includes a clock and indicators that tell you the time of day, the set cooking time, and the cooking function that you have selected.

COMPU Cooking
Preset cooking functions such as pizza, defrost, bake, grill, roast and cook.

Grill
Press to select the upper heating element, lower heating element or both.

Convection
Select this feature to cook foods on convection mode.

Roast
Select this feature and select the temperature you desire to cook roasts.

Timer
Use this button as a kitchen timer without using the microwave oven.

Clock
Use this button to set the time of day.

Power Level
Press the power level button and then the numbers on the keypad to select the microwave cooking power level you desire.

Popcorn
Press this button to cook popcorn automatically.

Reheat
The reheat button has been pre-set to 4 minutes and 10 seconds.

Potato
Press the potato button and enter the number of potatoes you are going to cook and the microwave will adjust the cooking time automatically.

Keypad/Convection Temperature Entry
Use the keypad to set the cooking time, enter the weight of the item to be cooked, number of servings, or select the convection temperature.

Stop/Cancel
Press this button to stop the cooking or to cancel all previous settings before cooking starts.

Start/1 Min Plus
Press this button to start cooking or to add additional cooking time.

GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

Cooking Comparison Guide

Cooking with your new convection microwave oven offers a wide variety of food preparation options such as microwave cooking, convection cooking and combination cooking.

Microwave cooking uses high-frequency electromagnetic radiation. Microwave cooking heats the food directly, not the cookware or the interior of the oven. Reheating is simple and defrosting is convenient because less time is spent in food preparation and food does not stay out on a counter to defrost where it can spoil.

Convection cooking use hot air movement by means of a fan to provide faster cooking. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks evenly.

Combination cooking combines the microwave energy with the convection to cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.

The following guide shows the difference and the advantages for each type of cooking.

	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
COOKING METHOD	Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for fast thorough cooking.	Hot air circulates around the food to brown the food and seal in the juices.	A combination of microwave energy and convection heat combine to shorten the cooking time while browning and sealing in the juices of the food at the same time.
HEAT SOURCE	Microwave energy.	Circulating heated air.	Microwave and circulating heated air.
BENEFITS	• Fast, efficient cooking. • Oven and cookware does not get hot. • Easy clean-up.	• Browns and seals in the flavor of foods. • Cooks food faster than conventional ovens.	• Shortened cooking times from microwave energy. • Browning from convection heat.

Cookware Guide

Microwave cooking: Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for your microwave oven. However, to test the cookware before using, place the empty cookware into the microwave with a glass measuring cup filled with water next to it. Microwave on 100% power for 1 minute. If the cookware is warm, then it should not be used for microwave cooking.

Convection cooking: Metal pans are recommended for all types of baked products, but especially if browning and crusting is important. Dark or dull finished metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce a crisper crust. Shiny aluminum pans are best for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light, tender crust. You can also use oven safe glass or ceramic cookware.

Combination cooking: Glass or glass-ceramic bake ware is recommended. Be sure not use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with the oven wall or oven shelf., damaging the oven wall, shelf or oven. Heat-resistant plastic microwave cookware (safe to 450˚F) may be used, but it is not recommended for foods that require crusting or all around browning.

Cookware	Microwave	Convection/Grill	Combination
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes
Non-Heat Resistant Glass	No	No	No
Heat Resistant Ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic	Yes	No	No
Platic Wrap, Wax Paper	Yes	No	No
Metal Cookware	No	Yes	No
Paper Products	Yes	No	No
Aluminum Foil, Aluminum Pans	No	Yes	No

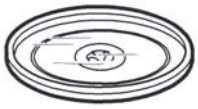
* Combination: applicable for both “microwave + grill, and “microwave + convection” cooking

GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

Using Your Accessories

Turntable Drive Plate

A

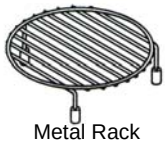


Glass Turntable

B

Pizza Pan

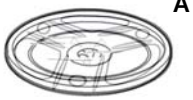
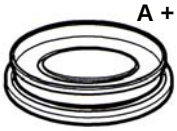
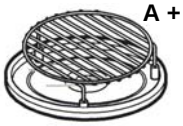
C



Metal Rack

D

✓ Possible Use
✖ Do Not Use

	MICROWAVE	CONVECTION/GRILL	COMBINATION
A + B* 	✓	✓	✓
A + B + C 	✖	✓	✖
A + B + D 	✖	✓	✖
A + B + D + C	✖	✓	✖
A + B + C + D	✖	✓	✖

*** NOTE:** Turntable Drive Plate (A) and Glass Turntable (B) must always be placed in the unit.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

Installation

1. Make sure that all packaging materials are removed from the oven.
2. **WARNING**: Check your oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges, loose latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven. Contact customer service at **1 (800) 798-7398**.
3. The microwave must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated or near combustible materials.
5. Allow at least 4 inches (10 cm) of space at the top, sides and back of the oven for proper ventilation. **Do not** cover or block any openings on the appliance. **Do not** remove the feet of the microwave.
6. For safety purposes this microwave oven must be plugged into a 20 Amp circuit. No other electrical appliance or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.
7. The voltage used at the wall receptacle must be the same as specified on the oven rating plate. Use of a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing oven damage. Low voltage will cause slow cooking. In case your microwave oven does not perform normally in spite of correct voltage, remove and reinsert the plug. If problem continues, try another outlet or call customer service at **1 (800) 798-7398**.
8. **Do not** operate the microwave oven without the glass turntable or turntable drive plate in their proper positions. **Never** place the glass turntable upside down in the microwave.
9. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run underneath the microwave oven or over any hot or sharp surface.
10. Microwave oven operation may interfere with TV or radio reception. If there is interference, it may be reduced or eliminated by:
    a. Clean door and sealing surface of the oven.
    b. Reorient the receiving antenna of the radio or the TV.
    c. Plug the microwave into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.
    d. Relocate the radio or the TV.
11. This microwave should not be built into cabinetry or mounted on a shelf above an electric or gas range.
12. Wash all removable parts such as the glass turntable, turntable drive plate, pizza pan and metal rack before using and let dry completely before placing back into the microwave.

Child Lock

This is a safety feature that prevents unwanted oven operation such as use by children. Once the child lock is set, no cooking can be done. To set the child lock, press and hold the “Stop/Cancel” button until “Lock” appears on the display. To cancel the child lock, press and hold the “Stop/Cancel” button until the word “Lock” disappears from the display. You can now set the oven to cook.

Setting the Clock

The clock works in a **12-hour cycle**. To set the clock:

1. Press the “Clock “ button on the control panel.
2. Press the numbers on the keypad to enter the clock time.
3. Press the “Clock” button again to confirm.

Microwave Cooking

Microwave cooking allows you to cook food for a desired amount of time.

1. Press the “Power Level” button on the keypad. By repeatedly pressing on the “Power Level” button, you can select the desired power level. For example:

Press	Power	Description	Suggested Use
Once	P100 (100%)	High	Boiling water, cooking chicken, making candy
Twice	P 90 (90%)		Reheating rice, pasta & vegetables
3 Times	P 80 (80%)		Reheating sandwiches
4 Times	P 70 (70%)	Medium High	Cooking cakes, breads, melting chocolate
5 Times	P 60 (60%)		Cooking puddings, custards, whole fish & veal
6 Times	P 50 (50%)	Medium	Cooking rib roast & sirloin tip
7 Times	P 40 (40%)		Defrosting meat, poultry, seafood
8 Times	P 30 (30%)	Medium Low/Defrost	Cooking less tender meats, defrosting fish
9 Times	P 20 (20%)		Softening butter
10 Times	P 10 (10%)	Low	Keeping meals warm, softening butter & cream cheese

2. After you have selected the desired power level, press the keypad to enter the amount of time that you want to cook. (i.e. 5:00.)
3. Press the start button to begin cooking.
4. When cooking is complete, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show “END”.
5. Before starting another cooking session, press the “Stop/Cancel” button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the “Stop/Cancel” button on the control panel once to stop it and then press the “Start” button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the “Stop/Cancel” button twice to cancel. You can also stop the cooking process by opening the door. To restart the cooking process, close the door and press the “Start” button.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

Timer

You can use the timer of your convection microwave oven for purposes other than food cooking. To set the timer:

1. Press the “Timer” key on the control panel.
2. Enter the time by pressing the number keys on the keypad.
3. Press the “Start” button to start the timer.
4. Once the time has elapsed you will hear one long beep.

Grill

Grill cooking is useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. You can also use it to make hot sandwiches and au gratin dishes. You have the option of using the lower heating element, upper heating element or both heating elements. To select:

1. Press the “Grill” button on the lower part of the keypad. Press once for the upper element, twice for both elements and three times for the lower element.
2. Select the cooking time by pressing the numbers on the keypad.
3. Press the “Start” button to start cooking.
4. Once the cooking process has been completed, the unit will beep 4 times and it will display “END”.
5. Before starting another cooking session, press the “Stop/Cancel” button to clear the display and reset the system.

Note: Grill cooking power is set for P100 automatically by the oven. The maximum cooking time that you can program is 99:99 (99 minutes and 99 seconds). The timer will start to count down when the Start button is pressed.

Convection Cooking

Convection cooking circulates hot air through the oven cavity with a fan. The constantly moving air surrounds the food that is cooking which heats the outer portion of the food quickly to brown and make the food crisp quickly and evenly. You can program the oven to cook with 10 different pre-set temperatures.

To cook with convection, press the “Convection” button on the control panel once and then select the desired oven temperature by pressing on one of the numbered keys. Then enter the time that you want to cook the food. For example, if you want to cook something for 30 minutes at 350˚F, press the following:

1. Press “Convection” button once.
2. Select the temperature that you want. In this case it would be the “8” (350˚F). (Fig. 1)
3. Enter the time that you want it to cook for. Press 3 0 0 0 for 30 minutes. (Fig. 2) The maximum cooking time that you can program is 99:99 (99 minutes and 99 seconds). The timer will start to count down when the Start button is pressed.
4. Press the “Start” button to begin cooking.

Fig. 1

Fig. 2

Note: If you want to check the temperature during the cooking cycle, press the “Convection” button once and the digital display will show you the selected temperature.

5. When cooking is complete, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show “END”.
6. Before starting another cooking session, press the “Stop/Cancel” button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the “Stop/Cancel” button on the control panel once to stop it and then press the “Start” button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the “Stop/Cancel” button twice to cancel.

To Preheat and Cook with Convection

Your oven can be set to combine preheating with convection cooking. If you wish to preheat the oven to 200˚F before cooking:

1. Press “Convection” button once.
2. Press the “2” on the keypad to indicate the convection temperature of 200˚F.
3. Press the “Start” button. The digital display will show alternately “PH” and “200˚F”. The oven will beep 4 times when the selected temperature is reached and the digital display will say “PLACE FOOD”..
4. Open the oven door and place the food inside to cook on the center of the glass turntable.
5. Use the keypad to enter the cooking time. The oven will now continue to cook at the temperature that was previously set.

Tips for Convection Cooking

1. Do **not** cover the glass turntable, metal rack, pizza pan or any other container with aluminum foil. It interferes with the flow of air that cooks the food.
2. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items.
3. When baking cakes, cookies, breads, rolls or other baked foods, most recipes call for preheating. Preheat the oven just as you do a regular oven.
4. All heatproof cookware can be used in convection cooking.
5. Always use oven gloves when removing food and cookware from the oven.
6. Do **not** use lightweight plastic containers or paper products during any convection cooking cycle.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

Roast

The convection microwave oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave so that meats can be made juicy and tender with just the right amount of browning and crispness. To use the "Roast" feature:

1. Press "Roast" button once.
2. Select the pre-programmed setting that you wish to use by pressing the number keys "1-4".

Keypad	Program	Temperature ˚F
1	Comb1	300˚F
2	Comb2	350˚F
3	Comb3	400˚F
4	Comb4	450˚F

3. Using the number, enter the cooking time.
4. Press "Start" to begin cooking.

Note: The maximum cooking time that you can program is 99:99 (99 minutes and 99 seconds). The timer will start to count down when the "Start" button is pressed.

Note: If you want to check the temperature during the cooking cycle, press the "Roast" button once and the digital display will show you the selected temperature.

5. When cooking is complete, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
6. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Popcorn

This feature has been preset to cook a regular bag of popcorn (100 grams or .22 lb.) automatically without having to select the power level or the cooking time. To make popcorn:

1. Press the "Popcorn" button once. The microwave oven will default automatically to the default time and the digital display will show 2:40.
2. Press the "Start" button.

Note: If the cooking time is not acceptable or you are making a bigger batch of popcorn, you can change the cooking time by:

3. Press the "Popcorn" button twice.
4. Use the keypad to enter a desired cooking time.
5. Press "start" to begin.
6. When cooking is complete, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
7. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: The new popcorn time that you programmed will remain whenever you use the "Popcorn" feature until you reset it again. To reset the programmed time, you can do it as described above or unplug the microwave oven and re-insert the plug back into the electrical outlet. This will reset to the default factory setting.

Reheat

The "Reheat" feature allows you to reheat any meal.

1. Press the "Reheat" button once and the digital display will show the default cooking time of 4:10.
2. Press the "Start" button.
3. When reheating is complete, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
4. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Potato

The "Potato" feature is pre-programmed to cook potatoes.

1. Press the "Potato" button once to select the size of the potatoes. Press once for small potatoes approximately 4-5 ounces or twice for larger potatoes approximately 6-7 ounces.
2. Using the keypad, enter the quantity of potatoes that you are cooking up to four (4) at a time.

Press Potato	Quantity	Cooking Time
Once	1	3:50
Once	2	7:10
Once	3	11:00
Once	4	14:00
Twice	1	5:40
Twice	2	10:00
Twice	3	15:00
Twice	4	19:00

3. Press the "Start" button.
4. When the set time is finished, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
5. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.
6. After the cooking program has finished, let the potatoes stand in the oven for 5-10 minutes.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Using the "COMPU" Settings

Compu Defrost

The convection microwave oven has five different settings that will automatically be set to defrost depending on the weight or quantity of the food that you select.

Press "Defrost"	Category	Weight/Quantity
Once	Ground meat	0.5 – 3.0 lb
Twice	Steaks, chops, fish	0.4 – 4.0 lb
3 Times	Poultry pieces	0.5 – 3.0 lb
4 Times	Roasts	2.0 – 4.0 lb
5 Times	Casseroles	2 – 6 cups

1. Press the "Defrost" button up to 4 times to select the type of food that you want to defrost. See chart above for descriptions.
2. Use the keypad to enter the weight of the food that you have placed in the oven to defrost.
3. Press the "Start" button to begin.
4. When defrosting is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
5. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

To defrost casseroles:

1. Press the "Defrost" button 5 times.
2. Use the keypad to enter how many cups, (2 – 6 cups).
3. Press the "Start" button to begin.
4. When defrosting is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
5. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you enter a weight or quantity above or below the amounts allowed, the digital display will clear to 0.0 and then you must re-enter the correct amount. To set the defrost manually, use 30% power and enter the defrosting time that you desire.

Note: If you want to temporarily stop the defrost process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Compu Cook

The convection microwave oven has five different settings that will automatically be set to various foods depending on the program that you choose.

Press "Cook"	Type of Food	Quantity
Once	Baked potato	1 – 4 medium
Twice	Fresh vegetables	1 – 4 cups
3 Times	Frozen vegetables	1 – 4 cups
4 Times	Ground meat	0.3 – 1.5 lb
5 Times	Seafood, fish	0.3 – 1.5 lb

1. Press the "Cook" button up to 5 times to select the type of food that you want to cook. See chart above for descriptions.
2. Use the keypad to enter the quantity or the weight of the food that you have placed in the oven to cook.
3. Press the "Start" button to begin.
4. When cooking ground meat or fish or seafood, the convection microwave oven will stop halfway through and beep once and the digital display will show "Turn Food" so that you can turn the food over for uniform cooking. After you have turned the food over, press the "start" button again to continue cooking.
5. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
6. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you enter a weight or quantity above or below the amounts allowed, the digital display will clear to 0.0 and then you must re-enter the correct amount.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Compu Pizza
The convection microwave oven has five different settings that will automatically be set to cook different types of pizza.

Press "Pizza"	Type	Quantity
Once	Frozen pizza with regular crust	1
Twice	Frozen pizza with rising crust	1
3 Times	Unfrozen pizza	1
4 Times	Microwave pizza	1
5 Times	Reheat pizza slices	1 – 6 slices

1. Press the "Pizza" button up to 4 times.
2. Press the "Start" button to begin.
3. When the preset cooking time has elapsed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".

If you wish to reheat pizza slices:
4. Press the "Pizza" button 5 times.
5. Select the amount of slices that you want to reheat (1 – 6 slices). The microwave will automatically set the time.
6. When the preset cooking time has elapsed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
7. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the cooking process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Compu Grill
The convection microwave oven has five different settings that will automatically be set to grill different types of food.

Press "Grill"	Type	Quantity
Once	Hamburgers	1 – 7 patties (0.25 lb each)
Twice	Steaks	0.5 – 2 lb
3 Times	Fish steaks	0.5 – 2 lb
4 Times	Boneless poultry	0.5 – 2 lb
5 Times	Chicken pieces	0.5 – 3 lb

To grill hamburgers:
1. Press the "Grill" button once.
2. Using the keypad, select the amount of hamburger patties that you want to grill.
   i.e. 1 patty = 19 minutes
   4 patties = 22 minutes, 30 seconds
   7 patties = 25 minutes
3. Press the "Start" button to begin.
4. The convection microwave oven will stop halfway through the cooking process and beep once. The digital display will show "Turn Food" so that you can turn the food over for uniform cooking. After you have turned the food over, press the "Start" button again to continue cooking.
5. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".

For grilling steaks, fish and poultry:
6. Press the "Grill" button 2 to 5 times depending on what you wish to grill. (See chart)
7. Using the keypad, enter the weight of the food that you wish to grill. The oven will automatically set the required time need to grill.
   i.e. 0.5 lb steak = 18 minutes
   0.5 lb fish steak = 12 minutes
   0.5 lbs boneless chicken = 16 minutes, 10 seconds
   0.5 lb chicken pieces = 14 minutes, 32 seconds
8. The convection microwave oven will stop halfway through the cooking process and beep once. The digital display will show "Turn Food" so that you can turn the food over for uniform cooking. After you have turned the food over, press the "Start" button again to continue cooking.
9. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
10. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you enter a weight or quantity above or below the amounts allowed, the digital display will clear to 0.0 and then you must re-enter the correct amount.
Note: If you want to temporarily stop the grill process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Compu Roast
The convection microwave oven has five different settings that will automatically be set to roast different types of meat.

Press "Roast"	Type	Quantity
Once	Whole chicken or turkey	2.5 – 7 lb
Twice	Pork loin	2 – 3.5 lb
3 Times	Turkey breast	3 – 6 lb
4 Times	Beef eye of round	2 – 4 lb
5 Times	Cornish hens	1 – 6.5 lb

1. Press the "Roast" button from 1 to 5 times depending what type of meat you wish to roast.
2. Using the keypad, enter the weight of the meat that you are cooking.
   i.e. 2.5 lb chicken = 32 minutes, 58 seconds
   2 lb pork loin = 24 minutes
   3 lb turkey breast = 41 minutes, 30 seconds
   2 lb beef eye of round = 22 minutes
   1 lb Cornish hen = 21 minutes, 40 seconds
3. Press the "Start" button to begin.
4. The convection microwave oven will stop halfway through the cooking process and beep once. The digital display will show "Turn Food" so that you can turn the food over for uniform cooking. After you have turned the food over, press the "Start" button again to continue cooking.
5. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
6. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the roast process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

Compu Bake
The convection microwave oven has five different settings that will automatically be set to bake different types of food.

Press "Bake"	Type	Quantity
Once	Frozen French fries	0.3 lb – 1 lb
Twice	Convenience foods (Frozen/Pre-cooked meals)	2 – 3.5 lb
3 Times	Brownies	8" x 8" x 2
4 Times	Snack cakes	8" x 8" x 2
5 Times	Cookies	8 – 10 cookies (pre-packaged cookie dough)

To make French Fries:
1. Press the "Bake" button from once.
2. Using the keypad, enter the amount of frozen French fries that you want to make.
   i.e. 0.3 lb = 17 minutes
   0.5 lb = 19 minutes
3. Press the "Start" button to begin.
4. The convection microwave oven will stop halfway through the cooking process and beep once. The digital display will show "Turn Food" so that you can turn the food over for uniform cooking. After you have turned the food over, press the "Start" button again to continue cooking.
5. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".

To bake convenience foods:
6. Press the "Bake" button 2 times.
7. Press the "Start" button
8. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".

To bake brownies, snack cakes or cookies:
9. Press the "Bake" button 3 to 5 times depending on what you wish to bake. The oven will automatically set the time and preheat the oven to the appropriate temperature. Once the preset preheating temperature has been reached, the oven will beep once and tell you to place the food in the oven to begin cooking.
   i.e. brownies = 25 minutes, preheat oven to 350˚F
   snack cakes = 18 minutes, preheat oven to 350˚F
   cookies = 10 minutes, preheat oven to 400˚F
10. Press the "Start" button to begin.
11. The convection microwave oven will stop halfway through the cooking process and beep once. The digital display will show "Turn Food" so that you can turn the food over for uniform cooking. After you have turned the food over, press the "Start" button again to continue cooking.
12. When the cooking is completed, the microwave will beep 4 times to let you know that it has finished cooking and the display will show "END".
13. Before starting another cooking session, press the "Stop/Cancel" button to clear the display and reset the system.

Note: If you want to temporarily stop the bake process, press the "Stop/Cancel" button on the control panel once to stop it and then press the "Start" button to restart. If you want to cancel a cooking process, press the "Stop/Cancel" button twice to cancel.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

Care & Maintenance

To clean your convection microwave oven:

1. Turn the convection microwave oven "Off" and remove the plug from the electrical outlet.
2. Let the oven cool completely before cleaning the inside.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth. You can use a mild detergent if the oven gets very dirty. Do **not** use oven cleaning sprays or harsh cleansers as they may damage the surface of the microwave oven.
4. Wipe the outside surface of the convection microwave oven with a damp cloth. Do **not** allow any water to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the door, window door seal and control panel with a damp cloth frequently to remove any spills or spatters. Do **not** use any abrasive cleanser as it will damage the finish.
6. Do **not** allow the control panel to become wet. When cleaning the control panel, leave the door open slightly to prevent the oven from turning on accidentally.
7. If steam accumulates inside or around the oven door, wipe with a dry, soft cloth. This may occur when the microwave is used under high humidity conditions.
8. Clean the glass turntable, turntable drive plate, pizza pan and metal rack in warm, soapy water or place in the dishwasher.
9. Clean the bottom of the oven with a damp cloth and a mild detergent.
10. To remove odors from your oven, place a cup of water with the juice of a lemon and the lemon rind in a deep microwaveable dish and microwave for 5 minutes. After the oven has cooled, wipe with a dry, soft cloth.

Troubleshooting

1. **Oven does not start.**
   a) Is the power cord plugged in?
   b) Check fuse or circuit breaker in your home.
   c) Is the door closed?
   d) Is the cooking time set?
   e) Press the "Start" button.
2. **Arcing or sparking.**
   a) Are you using approved cookware?
   b) Is the oven empty?
3. **Incorrect time of day.**
   a) Have you tried to reset the time of day?
4. **Unevenly cooked foods.**
   a) Are you using approved cookware?
   b) Is the glass turntable in the oven?
   c) Did you stir the food while it was cooking?
   d) Were the foods completely defrosted?
   e) Was the time/cooking power level correct?
5. **Overcooked foods.**
   a) Was the time/cooking power level correct?
6. **Undercooked foods.**
   a) Are you using approved cookware?
   b) Were the foods completely defrosted?
   c) Was the time/cooking power level correct?
   d) Are the ventilation ports clear?
7. **Improper defrosting.**
   a) Are you using approved cookware?
   b) Was the time/cooking power level correct?
   c) Did you turn or stir the food during the defrosting cycle?

Questions & Answers

1. **Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**
   Never operate the oven empty or without the glass turntable when using the microwave mode. When using the pre-heat and/or the convection fan setting, then you can operate it empty.
2. **Does microwave energy pass through the viewing screen of the door?**
   No. the screen bounces the energy back into the oven cavity. The holes allow only the light to pass through.
3. **Can my microwave oven be damaged if the food is cooked for too long?**
   Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and possibly even fire and damage the inside of the oven. It is always best to be near the oven when you are cooking.
   If the food that you are cooking catches fire, turn the oven "Off" and remove the plug from the electrical outlet. **DO NOT OPEN THE DOOR**.
4. **Why do some baked foods have a dry, brown spot?**
   A hard, dry spot indicates overcooking. Shorten the cooking time.
5. **Why do eggs sometimes pop?**
   When baking, frying or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup inside the yolk. To prevent this, pierce the yolk before cooking.
   Caution: Never microwave eggs in the shell.
6. **Why is standing time recommended after microwave cooking time is over?**
   Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle ends. The amount of standing time depends on the density of the foods. Follow the recipe suggestions.
7. **Why is additional time required for cooking food that was stored in the refrigerator?**
   As in convention cooking, the initial temperature of the food affects the total cooking time.

EURO-PRO®

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.
If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to:

In U.S.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16., Plattsburg, N.Y. 12901
In Canada: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *
The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO Operating LLC***.
This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent. Qc, H4S 1A7

Model K5345B

Appliance model _____

Date purchased **Name of store** _____

Owner's name _____

Address **City** **Prov.** **Postal Code** _____

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para su seguridad, debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o para evitar daños materiales, personales o incluso la muerte.

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea **completamente** las instrucciones antes de utilizar el artefacto.
2. Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS"** en la página 3 de este manual.
3. Este artefacto debe ser conectado a tierra. Conéctelo únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Vea las instrucciones de conexión a tierra.
4. Utilice este artefacto únicamente para los fines indicados en este manual. **No** use productos químicos corrosivos o vapores en este artefacto. Este tipo de horno está especialmente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. **No** está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
5. **No** haga funcionar este artefacto en modo microondas cuando esté vacío.
6. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a ***EURO-PRO Operating LLC*** para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
8. **No** tape u obstruya ninguna abertura de este artefacto.
9. **No** utilice este artefacto en el exterior.
10. **No** coloque o use éste artefacto cerca del agua, por ejemplo cerca de un fregadero de cocina, una piscina, en un sótano húmedo, etc.
11. **No** sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
12. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
13. **No** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa.
14. Para reducir el riesgo de incendio en un gabinete de cocina:
    a. **No** cocine de más los alimentos. Supervise cuidadosamente el artefacto al calentar alimentos en recipientes plásticos o de papel.
    b. Quite las amarras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
    c. Si el material dentro del horno se prende fuego, **MANTENGA CERRADA LA PUERTA DEL HORNO**, apáguelo y desenchúfelo del tomacorriente.
    d. **Nunca use el microondas para almacenamiento**. **No** coloque artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo use.
15. **Nunca** caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados ya que podrían explotar.
16. El contenido de biberones y la comida para bebé deben mezclarse o sacudirse y debe verificar la temperatura de los alimentos con la parte interna de su muñeca antes de servirlos para evitar quemaduras.
17. Los líquidos que se calienten en recipientes de cierta forma (especialmente cilíndricos) podrían sobrecalentarse. El líquido podría salpicar con un fuerte sonido durante o luego de calentarlo o al agregarle ingredientes (café instantáneo, etc.), pudiendo dañar el horno o hasta causarle heridas. En todo recipiente, para obtener mejores resultados, mezcle varias veces el líquido antes de calentarlo. Mezcle siempre el líquido varias veces entre los recalentamientos.
18. El calentamiento de bebidas en un microondas podría resultar en una ebullición retardada, por lo tanto tenga cuidado al manipular los recipientes.
19. Los líquidos como el agua, café, chocolate caliente, pueden llegar a calentarse más allá de su punto de ebullición. **No** siempre se verá la ebullición o burbujas al retirar el recipiente del horno a microondas. **ESTO PODRÍA CAUSAR LA EBULLICIÓN ABRUPTA DEL LÍQUIDO AL MANIPULAR EL RECIPIENTE O AL COLOCAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO**.
    Para evitarlo:
    a. **No** sobrecaliente los líquidos.
    b. Mezcle el líquido antes y en la mitad del calentamiento.
    c. Luego de calentarlo, deje reposar el recipiente por unos momentos dentro del horno antes de retirarlo.
    d. Tenga mucho cuidado al colocar una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
    e. **No** utilice recipientes con paredes lisas y cuellos angostos.
20. No puede freír alimentos en el microondas. El aceite caliente puede dañar algunas partes del horno, los utensilios y hasta podría lastimarlo.
21. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados no deben calentarse en un horno a microondas. Por ejemplo, los huevos con cáscara, huevos duros enteros o frascos de vidrio cerrados podrían explotar por lo que no deben calentarse en el horno a microondas.
22. Perfore los alimentos con cáscara dura como las papas, calabazas enteras, manzanas y castañas antes de cocinarlas.
23. Evite calentar recipientes con cuello pequeño como botellas de miel o de jarabe.
24. Evite usar vapores corrosivos como sulfuros y cloruros.
25. Los recipientes de cocina pueden calentarse debido al calor transferido por los alimentos. Utilice agarraderas para retirar los recipientes del horno.
26. Verifique **siempre** que sus recipientes de cocina sean aptos para microondas.
27. **ADVERTENCIA**: Es peligroso para cualquiera que no sea personal capacitado en realizar cualquier tipo de reparación o mantenimiento que involucre quitar cualquier parte del gabinete que brinda protección contra la exposición a la energía de las microondas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
Para Uso Doméstico Solamente

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

1. **No intente hacer funcionar este horno a microondas con la puerta abierta**. Si lo hace funcionar con la puerta abierta podría causar una exposición peligrosa a la energía de las microondas. Es importante no desactivar o modificar las trabas de seguridad.
2. **No coloque ningún objeto entre el frente del horno y la puerta**. No permita que se acumule tierra o residuos de material de limpieza en la superficie de los sellos.
3. **No utilice el horno si está dañado de alguna forma**. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
   - La puerta (doblada)
   - Las bisagras y/o las trabas (rotas o flojas)
   - Los sellos de la puerta u otras superficies (dañadas o rajadas)
4. **El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona que no sea un técnico correctamente capacitado.**

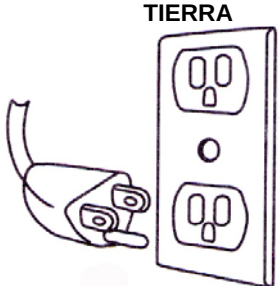
INSTRUCCIONES DE LA CONEXIÓN A TIERRA

Este artefacto debe ser conectado a tierra. Si deja de funcionar o se descompone, la conexión a tierra proporciona un camino de menor resistencia para la corriente eléctrica reduciendo el riesgo de descargas. Este artefacto viene con un cable de alimentación que tiene un conductor y pata del enchufe de tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente apropiado que esté instalado y conectado a tierra de acuerdo con las normas y reglamentaciones locales.

ADVERTENCIA: La conexión inadecuada del cable de tierra puede causar riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista calificado o representante técnico si tiene dudas acerca de la conexión a tierra del artefacto. No modifique el enchufe suministrado con el artefacto – si no entra en el tomacorriente, haga que un electricista calificado le instale el tomacorriente adecuado.

Este artefacto debe usarse en un circuito de 120 voltios nominales y tiene un enchufe con conexión a tierra como el que se muestra en la figura de la derecha. Asegúrese de conectar el artefacto a un tomacorriente con la misma configuración que el enchufe. No debe usar ningún adaptador con este artefacto.

TOMACORRIENTE CON CONEXIÓN A TIERRA



LA PATA DE TIERRA ES LA MÁS LARGA DE LAS TRES PATAS

1. Si necesita utilizar un cable de extensión, utilice únicamente uno de tres conductores que tenga un enchufe de tres patas con conexión a tierra y un receptáculo de tres patas el cual acepte el enchufe del artefacto. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la capacidad del artefacto.

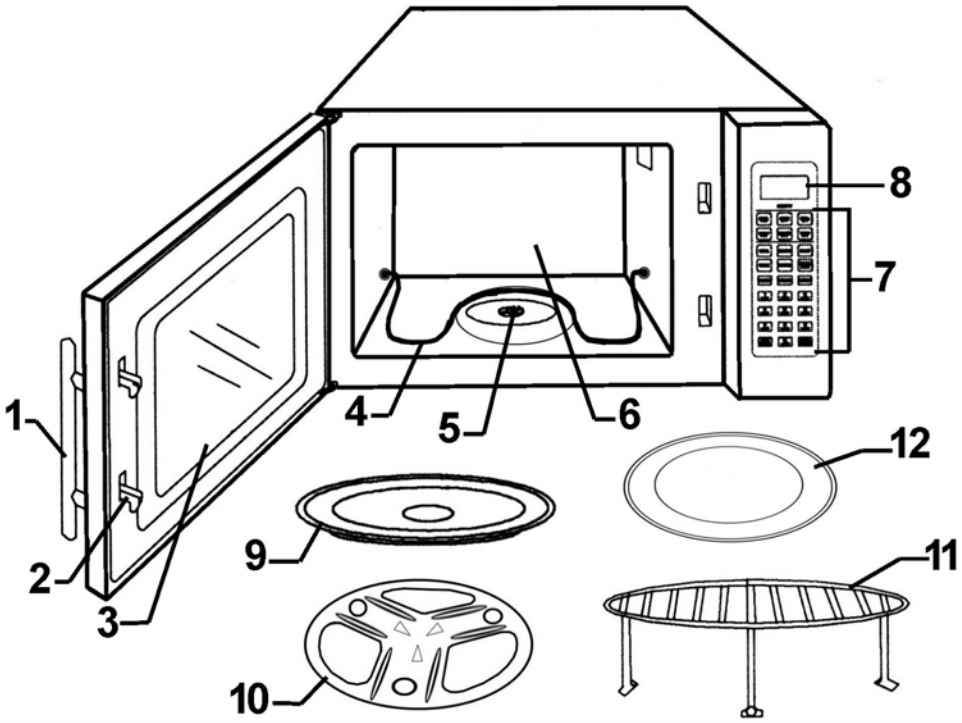
O

2. No utilice un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista calificado o un técnico de reparaciones instale otro tomacorriente más cerca del artefacto.

Observación:

1. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Puede utilizarse un cable de extensión con mucho cuidado.
3. Si utiliza un cable largo o un cable de extensión, (1) la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la capacidad del artefacto, (2) el cable de extensión debe ser de tres patas con conexión a tierra, y (3) el cable largo debe colocarse de modo que no cuelgue de ninguna mesa o mesada y para que los niños no puedan jalarlo y nadie pueda tropezarse accidentalmente con él.

PARTES DE SU HORNO DE MICROONDAS

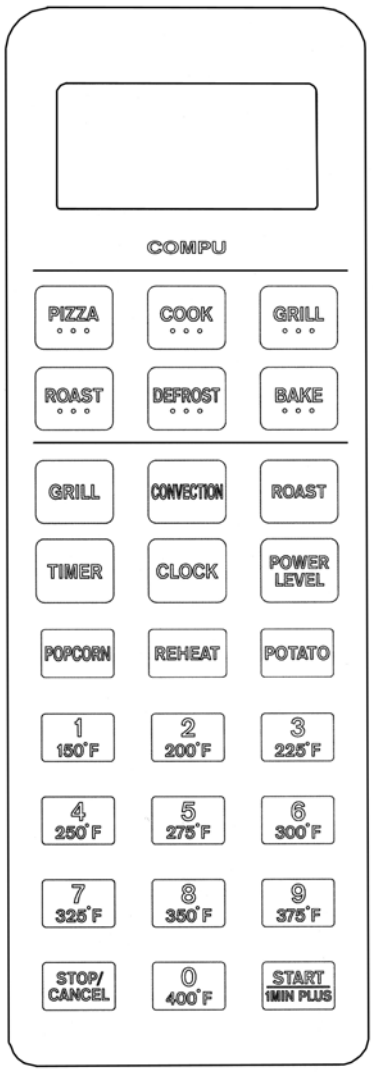


1. Manija de la Puerta
2. Trabas de la Puerta
3. Ventana de la Puerta
4. Elemento Calefactor Inferior
5. Eje Impulsor de la Bandeja Giratoria
6. Cavidad del Horno
7. Panel de Control
8. Indicador Digital
9. Bandeja Giratoria de Vidrio
10. Soporte de la Bandeja Giratoria
11. Estante Metálico
12. Bandeja para Pizza

Nota: Mantenga siempre el soporte de la bandeja giratoria y la bandeja de vidrio dentro del horno.

*** El dibujo puede no ser igual al producto real.**

PANEL DE CONTROL



Indicador Digital
La pantalla digital incluye un reloj e indicadores que le indican la hora del día, la hora programada para cocinar y la función de cocción que haya seleccionado.

COMPU
Funciones de cocción predefinidas como pizza, descongelar, hornear, parrilla, asado y cocinar.

Parrilla (Grill)
Presione para seleccionar el elemento calefactor superior, el inferior o ambos.

Convección (Convection)
Seleccione esta función para cocinar alimentos en modo convección.

Asado (Roast)
Seleccione esta función y la temperatura a la que desea asar.

Temporizador (Timer)
Utilice este botón como un temporizador de cocina sin utilizar el horno de microondas.

Reloj (Clock)
Utilice éste botón para fijar la hora del día.

Nivel de Potencia (Power Level)
Presione el botón de nivel de potencia y luego los números del teclado para seleccionar el poder de cocción que desee del microondas.

Palomitas de Maíz (Popcorn)
Presione este botón para hacer palomitas de maíz automáticamente.

Recalentar (Reheat)
El botón de recalentar viene programado en 4 minutos y 10 segundos.

Patatas (Potato)
Presione el botón de patatas e ingrese la cantidad de patatas que cocinará y el horno ajustará el tiempo de cocción automáticamente.

Ingreso de Temperatura de Convección/Teclado
Utilice el teclado para ingresar el tiempo de cocción, el peso del alimento a cocinar, la cantidad de porciones, o seleccione la temperatura de convección.

Parar/Cancelar (Stop/Cancel)
Presione este botón para detener el horno o para cancelar todos los ajustes anteriores antes de comenzar a cocinar.

Arrancar/1 Minuto Más (Start/1 Min Plus)
Presione este botón para comenzar a cocinar o para incrementar el tiempo de cocción.

PARTES DE SU HORNO DE MICROONDAS

Guía de Comparación de Cocina

El cocinar con su nuevo horno de microondas a convección ofrece una gran variedad de opciones para la preparación de alimentos como la cocción con microondas, a convección y una combinación de ambas.

La **cocina de microondas** utiliza una radiación electromagnética de alta frecuencia. La cocina de microondas calienta directamente los alimentos, no los recipientes o el interior del horno. El recalentamiento es simple y el descongelado es conveniente ya que pierde menos tiempo preparando la comida y no tiene que dejar los alimentos en la mesada para descongelarlos, donde podrían estropearse.

La **cocina a convección** utiliza aire caliente en movimiento a través de un ventilador para acelerar la cocción. El ventilador envía aire a toda la superficie de los alimentos, dejándolos rápidamente dorados, crocantes y atrapando la humedad y el sabor. Produce una temperatura más pareja alrededor de los alimentos mediante el movimiento del aire, de modo que los alimentos se cocinan parejo.

La **cocina combinada** utiliza la energía del microondas y la convección para cocinar de forma rápida y precisa, produciendo resultados dorados y crujientes.
La siguiente guía muestra las diferencias y las ventajas de cada tipo de cocción.

	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
MÉTODO DE COCCIÓN	La energía de microondas se distribuye homogéneamente en el horno para una cocción rápida y completa.	El aire caliente circula alrededor de los alimentos para dorarlos y retener los jugos.	Una combinación de la energía de las microondas y el calor de convección acortan el tiempo de cocción dorando los alimentos y reteniendo los jugos al mismo tiempo.
FUENTE DE CALOR	Energía de microondas.	Aire caliente en circulación.	Microondas y aire caliente en circulación.
BENEFICIOS	• Cocina rápida y eficiente. • El horno y los recipientes no se calientan. • De fácil limpieza.	• Dora y sella el aroma de los alimentos. • Cocina más rápido que un horno convencional.	• Menor tiempo de cocción gracias a las microondas. • Dorado gracias al calor de convección.

Guía de Recipientes de Cocina

Cocina a microondas: La mayoría de los recipientes resistentes al calor y no metálicos son aptos para usar el horno de microondas. Sin embargo, para probar el recipiente antes de usarlo, colóquelo vacío dentro del microondas junto con una tasa de agua. Haga funcionar el microondas al 100% de potencia durante un minuto. Si el recipiente se calienta, no debe utilizarlo para cocinar en el microondas.

Cocción con Convección: Le recomendamos utilizar recipientes metálicos para todo tipo de horneado, pero especialmente cuando es importante de los alimentos queden dorados y crocantes. Las ollas metálicas oscuras u opacas son las mejores para panes y pasteles ya que absorben el calor y dejan la masa crocante. Las ollas de aluminio brillantes son mejores para tortas, galletitas o panques ya que reflejan el calor y producen una superficie liviana y tierna. También puede usar recipientes de vidrio o cerámica aptos para horno.

Cocción combinada: Le recomendamos utilizar recipientes de vidrio o cerámica. Asegúrese de no utilizar recipientes con bordes metálicos ya que podrían generar chispas contra las paredes del horno o el estante, dañando las paredes del horno, el estante o el horno. Puede utilizar recipientes de plástico resistentes al calor (hasta 450ºF), pero no son recomendables para alimentos que deban quedar crocantes o completamente dorados.

Recipiente	Microondas	Convección/Asado	Combinación
Vidrio resistente al calor	Si	Si	Si
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Si	Si	Si
Plástico apto para microondas	Si	No	No
Envoltorio plástico, papel manteca	Si	No	No
Ollas de metal	No	Si	No
Recipientes de papel	Si	No	No
Ollas de aluminio, papel de aluminio	No	Si	No

*Combinación: Apto para ambos métodos de cocción “microondas + asado” y “microondas + convección”.

PARTES DE SU HORNO DE MICROONDAS

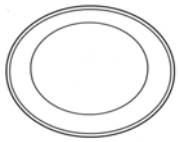
Uso de Accesorios

Soporte de la Bandeja Giratoria

A

Bandeja Giratoria de Vidrio

B



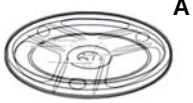
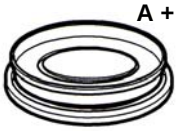
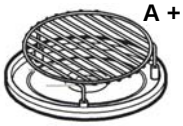
Bandeja para Pizza

C

Estante Metálico

D

✓ Se Puede Usar
✖ No Se Puede Usar

	MICRO-ONDAS	CONVECCIÓN/ASADO	COMBINACIÓN
A + B* 	✓	✓	✓
A + B + C 	✖	✓	✖
A + B + D 	✖	✓	✖
A + B + D + C	✖	✓	✖
A + B + C + D	✖	✓	✖

***Nota:** El Soporte de la Bandeja Giratoria (A) y la Bandeja de Vidrio Giratoria (B) deben estar siempre dentro del horno.

USANDO SU HORNO DE MICROONDAS

Instalación

1. Asegúrese de quitar todo el material de embalaje del horno.
2. **ADVERTENCIA**: Revise el horno por cualquier daño, como la puerta desaliñada o doblada, sellos de la puerta dañados, bisagras flojas o dañadas, trabas flojas y daños dentro de la cavidad o en la puerta del horno. Si encuentra algún daño no utilice el horno. Llame al Servicio al Cliente al **1 (800) 798-7398**.
3. Debe colocar el horno de microondas en una superficie plana y estable que soporte su peso y los alimentos más pesados que podría llegar a cocinar en él.
4. No coloque el horno cerca de una fuente de calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. Deje por lo menos 4 pulgadas (10 cm) de separación alrededor del horno para una ventilación apropiada. **No** tape u obstruya ninguna abertura de este artefacto. **No** quite las patas del microondas.
6. Por motivos de seguridad, este horno de microondas debe enchufarse en un circuito de 20 A. Esta línea no debe convertirse con ningún otro artefacto o circuito de iluminación. Si tiene dudas, consulte con un electricista calificado.
7. El voltaje proporcionado por el tomacorriente debe coincidir con el especificado en el horno. El uso de un voltaje superior es peligroso y podría causar un incendio u otro tipo de accidente y daños al horno. Un voltaje menor cocinará más lentamente. Si el horno de microondas no funciona normalmente a pesar del voltaje correcto, desenchúfelo y vuelva a enchufarlo. Si el problema persiste, pruebe otro tomacorriente o llame al servicio al cliente al **1 (800) 798-7398**.
8. **No** utilice el microondas sin la bandeja de vidrio o el soporte de la bandeja colocados en su lugar. **Nunca** coloque la bandeja de vidrio dada vuelta en el microondas.
9. Verifique que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del horno o sobre ninguna superficie caliente o filosa.
10. El funcionamiento del horno de microondas puede interferir con la recepción de televisión o radio. En caso de interferencia, se puede reducir o eliminar de la siguiente forma:
    a. Limpie la puerta y la superficie de los sellos del horno.
    b. Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
    c. Enchufe el microondas en otro tomacorriente de modo que quede en un circuito separado del receptor.
    d. Cambie la ubicación de la radio o el televisor.
11. Este microondas no debe empotrarse en un gabinete o montarse en un estante sobre una cocina eléctrica o a gas.
12. Lave todas las partes removibles como la bandeja de vidrio, placa impulsora, bandeja para pizza y estante metálico antes de usarlos y séquelos completamente antes de volverlos a colocar en el microondas.

Traba para Niños

Ésta es una función de seguridad que evita el uso indeseado del horno, como en caso de los niños. Cuando la traba para niños esté activada, no se puede cocinar. Para activar la traba para niños, presione y sostenga el botón “Stop/Cancel” hasta que aparezca “Lock” en la pantalla. Para desactivar la traba para niños, presione y sostenga el botón “Stop/Cancel” hasta que desaparezca “Lock” de la pantalla. Ahora puede volver a cocinar con el horno.

Ajuste del Reloj

El reloj trabaja en ciclos de 12 horas. Ajuste del reloj:

1. Presione el botón “Clock ” en el panel de control.
2. Ingrese la hora actual con el teclado.
3. Presione nuevamente el botón “Clock” para confirmar.

Cocina a micro-ondas

La cocción de microondas le permite cocinar los alimentos por el tiempo deseado.

1. Presión el botón “Power Level” en el teclado. Presionando varias veces el botón “Power Level”, puede seleccionar el nivel de potencia deseado. Por ejemplo:

Presione	Potencia	Descripción	Uso Sugerido
Una vez	P100 (100%)	Alto	Hervir agua, cocinar pollo, hacer dulces
Dos veces	P 90 (90%)		Recalentar arroz, pasta y verduras
Tres veces	P 80 (80%)		Recalentar sandwiches
4 veces	P 70 (70%)	Mediano alto	Cocinar pasteles, panes, derretir chocolate
5 veces	P 60 (60%)		Cocinar postres, flanes, pescado entero y ternera
6 veces	P 50 (50%)	Mediano	Cocinar costillas asadas y punta de lomo
7 veces	P 40 (40%)		Descongelar carne, aves y mariscos
8 veces	P 30 (30%)	Mediano Bajo/Descongelar	Cocinar carnes menos tiernas, descongelar pescado
9 veces	P 20 (20%)		Ablandar manteca
10 veces	P 10 (10%)	Bajo	Mantener calientes los alimentos, ablandar manteca y queso crema

2. Luego de seleccionar el nivel de potencia deseado, utilice el teclado para ingresar el tiempo que desea cocinar. (por ejemplo 5:00)
3. Presione el botón “Start” para comenzar a cocinar.
4. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
5. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces. También puede detener el proceso de cocción abriendo la puerta. Para continuar el proceso de cocción, cierre la puerta y presione el botón “Start”.

Temporizador (Timer)

Puede utilizar el temporizador de su horno de microondas para otros propósitos que no sean cocinar. Para ajustar el temporizador:

1. Presione el botón “Timer” en el panel de control.
2. Ingrese el tiempo utilizando el teclado.
3. Presione el botón “Start” para iniciar el temporizador.
4. Cuando el tiempo haya transcurrido escuchará un pitido largo.

Parrilla (Grill)

La parrilla es útil para cocinar rebanadas angostas de carne, filetes, chuletas, brochetas, salchichas y trozos de pollo. También lo puede usar para hacerse sandwiches calientes y platos gratinados. Puede utilizar el elemento calefactor inferior, el superior o ambos. Para seleccionarlos:

1. Presione el botón “Grill” en la parte inferior del teclado. Presiónelo una vez para el elemento superior, dos veces para ambos elementos y tres veces para el elemento inferior.
2. Ingrese el tiempo de cocción utilizando el teclado.
3. Presione el botón “Start” para comenzar a cocinar.
4. Una vez que el proceso de cocción haya terminado, la unidad emitirá cuatro pitidos y la pantalla mostrara “END”.
5. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: La potencia de cocción de la parrilla viene ajustada automáticamente a P100. El tiempo máximo de cocción que puede programar es 99:99 (99 minutos y 99 segundos). El temporizador comenzará a descender cuando presione el botón “Start”.

Cocción con Convección

La cocción con convección hace circular aire caliente dentro del horno con un ventilador. El aire en movimiento rodea a los alimentos calentando su parte exterior más rápidamente para dorarla y dejarla crocante de forma rápida pareja. Puede programar el horno para cocinar con 10 temperaturas reprogramadas diferentes.

Para cocinar con convección, presione el botón “Convection” del panel de control una vez y luego seleccione la temperatura deseada presionando una de las teclas numeradas. Luego ingrese el tiempo que desea cocinar los alimentos. Por ejemplo, si quiere cocinar algo durante 30 minutos a 350ºF, presione lo siguiente:

1. Presione el botón “Convection” una vez.
2. Seleccione la temperatura deseada. En este caso sería el “8” (350ºF). (Fig. 1)
3. Ingrese el tiempo que desea cocinar. Presione 3 0 0 0 para 30 minutos. (Fig. 2) El tiempo máximo de cocción que puede programar es 99:99 (99 minutos y 99 segundos). El temporizador comenzará a descender cuando presione el botón “Start”.
4. Presione el botón “Start” para comenzar a cocinar.

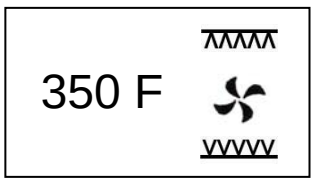


Fig. 1

Fig. 2

Nota: Si desea verificar la temperatura durante el ciclo de cocción, presione el botón “Convection” una vez y la pantalla le mostrará la temperatura seleccionada.

5. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
6. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces.

Para Precalentar y Cocinar con Convección

Puede programar su horno para combinar precalentamiento y cocción con convección. Si desea precalentar el horno a 200ºF antes de cocinar:

1. Presione el botón “Convection” una vez.
2. Presione “2” en el teclado para indicar una temperatura de convección de 200ºF.
3. Presione el botón de arranque (“Start”). La pantalla mostrará alternativamente “PH” y “200˚F”. El horno emitirá cuatro pitidos al alcanzar la temperatura deseada y la pantalla mostrará “PLACE FOOD”.
4. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos a cocinar en el centro de la bandeja de vidrio.
5. Use el teclado para ingresar el tiempo de cocción. El horno continuará cocinando a la temperatura previamente programada.

Consejos para la Cocción con Convección

1. **No** cubra la bandeja giratoria, el estante metálico, la bandeja para pizza o ningún otro recipiente con papel de aluminio. Interferirá con el flujo de aire caliente que cocina los alimentos.
2. Las ollas redondas para pizza son excelentes para cocinar únicamente con convección.
3. Al cocinar tortas, galletitas, panes, bollos u otros alimentos horneados, la mayoría de las recetas necesitan precalentamiento. Precaliente el horno tal como lo haría con un horno convencional.
4. Todos los recipientes a prueba de calor pueden utilizarse para cocinar con convección.
5. Use siempre guantes para horno al quitar los alimentos y recipientes del horno.
6. **No** utilice recipientes livianos de plástico o de papel para cocinar con convección.

Asado (Roast)

El horno a microondas con convección tiene cuatro ajustes preprogramados que facilita la cocción con convección y con microondas para preparar las carnes jugosas y tiernas con el dorado perfecto. Para utilizar la función “Roast”:

1. Presione el botón “Roast” una vez.
2. Seleccione el ajuste preprogramado que desee utilizando las teclas “1-4”.

Teclado	Programa	Temperatura ºF
1	Comb1	300˚F
2	Comb2	350˚F
3	Comb3	400˚F
4	Comb4	450˚F

3. Utilizando los números, ingrese el tiempo de cocción.
4. Presione “Start” para comenzar a cocinar.

Nota: El tiempo máximo de cocción que puede programar es 99:99 (99 minutos y 99 segundos). El temporizador comenzará a descender cuando presione el botón “Start”.

Nota: Si desea verificar la temperatura durante el ciclo de cocción, presione el botón “Roast” una vez y la pantalla le mostrará la temperatura seleccionada.

5. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
6. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces.

Palomitas de Maíz (Popcorn)

Esta función ha sido ajustada para cocinar una bolsa normal de palomitas de maíz (100 gramos o .22 lb.) automáticamente sin tener que seleccionar el nivel de potencias o el tiempo de cocción. Para preparar palomitas maíz:

1. Presione el botón “Popcorn” una vez. El horno de microondas se ajustará automáticamente y la pantalla mostrará 2:40.
2. Presione el botón de arranque (“Start”).

Nota: Si el tiempo de cocción no es aceptable o está preparando mayor cantidad de palomitas de maíz, puede cambiar el tiempo de cocción de la siguiente forma:

3. Presione el botón “Popcorn” dos veces.
4. Use el teclado para ingresar el tiempo de cocción deseado.
5. Presione “Start” para comenzar.
6. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
7. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: El nuevo tiempo de cocción que haya ingresado quedará almacenado para la próxima vez que utilice la función “Popcorn” hasta que vuelva a cambiarlo. Para volver al tiempo preprogramado original, puede hacerlo como se describe más arriba o puede desenchufar y volver a enchufar el horno en el tomacorriente. Esto volverá a cargar los tiempos de fábrica.

Recalentar (Reheat)

La función “Reheat” le permite recalentar cualquier comida.

1. Presione el botón “Reheat” una vez y la pantalla mostrará el tiempo preprogramado 4:10.
2. Presione el botón de arranque (“Start”).
3. Al terminar de recalentar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
4. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces.

Patatas (Potato)

La función “Potato” viene preprogramada para cocinar patatas.

1. Presione el botón “Potato” una vez para seleccionar el tamaño de las patatas. Presiónelo una vez para patatas pequeñas de unas 4-5 onzas o dos veces para patatas más grandes de aproximadamente 6-7 onzas.
2. Usando el teclado, ingrese la cantidad de patatas que va a cocinar, máximo cuatro (4) por vez.

Presionar “Potato”	Cantidad	Tiempo de Cocción
Una vez	1	3:50
Una vez	2	7:10
Una vez	3	11:00
Una vez	4	14:00
Dos veces	1	5:40
Dos veces	2	10:00
Dos veces	3	15:00
Dos veces	4	19:00

3. Presione el botón de arranque (“Start”).
4. Al terminar de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
5. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.
6. Cuando el programa de cocción haya terminado, deje reposar las patatas en el horno durante 5-10 minutos.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces.

Uso de la Función "COMPU"

Descongelado Automático
El horno de microondas tiene cinco funciones diferentes para descongelar automáticamente dependiendo del peso o la cantidad de alimento que seleccione.

Presione "Defrost"	Categoría	Peso/Cantidad
Una vez	Carne picada	0,5 – 3,0 lb
Dos veces	Filetes, chuletas, pescado	0,4 – 4,0 lb
3 veces	Trozos de ave	0,5 – 4,0 lb
4 veces	Carne asada	2,0 – 4,0 lb
5 veces	Guisados	2 - 6 tazas

1. Presione el botón "Defrost" hasta cuatro veces para seleccionar el tipo de alimento que quiera descongelar. Vea el cuadro anterior por detalles.
2. Utilice el teclado para ingresar el peso de los alimentos que haya puesto en el horno para descongelar.
3. Presione el botón 'Start' para comenzar.
4. Al terminar de descongelar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
5. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón "Stop/Cancel" para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Para descongelar guisados:
1. Presione el botón "Defrost" 5 veces.
2. Utilice el teclado para ingresar la cantidad de tasas (2 – 6).
3. Presione el botón "Start" para comenzar.
4. Al terminar de descongelar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
5. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón "Stop/Cancel" para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si ingresa un peso o cantidad por debajo o por encima de las cantidades permitidas, la pantalla se borrará a 0.0 y deberá volver a ingresar la cantidad correcta. Para ajustar el descongelado manualmente, utilice 30% de potencia e ingrese el tiempo deseado.
Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de descongelado, presione el botón "Stop/Cancel" del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón "Start" para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón "Stop/Cancel" dos veces.

Cocción Automática
El horno de microondas con convección tiene cinco ajustes diferentes para cocinar automáticamente varios alimentos dependiendo del programa que elija.

Presionar "Cook"	Tipo de alimento	Cantidad
Una vez	Papas al horno	1 – 4 mediano
Dos veces	Verduras frescas	1 - 4 tazas
3 veces	Verduras congeladas	1 - 4 tazas
4 veces	Carne picada	0,3 – 1,5 lb
5 veces	Mariscos, pescado	0,3 – 1,5 lb

1. Presione el botón "Cook" hasta 5 veces para seleccionar el tipo de alimento que quiera cocinar. Vea el cuadro anterior por detalles.
2. Utilice el teclado para ingresar la cantidad o el peso de los alimentos que haya puesto en el horno para cocinar.
3. Presione el botón "Start" para comenzar.
4. Al cocinar carne picada, pescado o mariscos, el horno se detendrá en el medio del proceso y emitirá un pitido, y la pantalla indicará "Turn Food" para que de vuelta la comida y pueda cocinarse parejo. Luego de dar vuelta la comida, presione el botón "Start" nuevamente para continuar cocinando
5. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
6. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón "Stop/Cancel" para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si ingresa un peso o cantidad por debajo o por encima de las cantidades permitidas, la pantalla se borrará a 0.0 y deberá volver a ingresar la cantidad correcta.
Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón "Stop/Cancel" del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón "Start" para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón "Stop/Cancel" dos veces.

Cocción Automática de Pizza
El horno de microondas con convección tiene cinco ajustes diferentes para cocinar automáticamente distintos tipos de pizza.

Presionar "Pizza"	Tipo	Cantidad
Una vez	Pizza congelada con masa normal	1
Dos veces	Pizza congelada con masa gruesa	1
3 veces	Pizza sin congelar	1
4 veces	Pizza para microondas	1
5 veces	Recalentar porciones de pizza	1 – 6 porciones

1. Presione el botón "Pizza" hasta 4 veces.
2. Presione el botón "Start" para comenzar.
3. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".

Si desea recalentar porciones de pizza:
4. Presione el botón "Pizza" 5 veces.
5. Seleccione la cantidad de porciones que quiere recalentar. (1 – 6 porciones). El microondas ajustará automáticamente el tiempo.
6. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
7. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón "Stop/Cancel" para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presión el botón "Stop/Cancel" del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón "Start" para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón "Stop/Cancel" dos veces.

Parrilla Automática
El horno de microondas con convección tiene cinco ajustes diferentes para preparar automáticamente distintos tipos de alimentos a la parrilla.

Presione "Grill"	Tipo	Cantidad
Una vez	Hamburguesas	1 – 7 hamburguesas (0,25 lb c/u)
Dos veces	filetes	0,5 – 0,91 kg
3 veces	Filetes de pescado	0,5 – 0,91 kg
4 veces	Aves deshuesadas	0,5 – 0,91 kg
5 veces	Trozos de pollo	0,5 – 1,36 kg

Para reparar hamburguesas:
1. Presione el botón "Grill" una vez.
2. Usando el teclado, ingrese la cantidad de hamburguesas que quiere preparar.
   Por ejemplo:
   1 hamburguesa = 19 minutos
   4 hamburguesas = 22 minutos, 30 segundos
   7 hamburguesas = 25 minutos
3. Presione el botón "Start" para comenzar.
4. El horno de microondas se detendrá en el medio del ciclo y emitirá un pitido. La pantalla indicará "Turn Food" para que pueda dar vuelta la comida y se cocine de forma pareja. Luego de dar vuelta la comida, presione el botón "Start" nuevamente para continuar cocinando
5. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".

Para preparar filetes, pescado y aves:
6. Presione el botón "Grill" de 2 a 5 veces dependiendo de lo que quiera preparar. (Vea el cuadro)
7. Usando el teclado, ingrese el peso de los alimentos que quiera preparar. El horno ajustará automáticamente el tiempo necesario para prepararlos.
   Por ejemplo:
   0,5 lb de filete = 18 minutos
   0,5 lb de filete de pescado = 12 minutos
   0,5 lb de pollo deshuesado = 16 minutos, 10 segundos
   0,5 lb de trozos de pollo = 14 minutos, 32 segundos
8. El horno de microondas se detendrá en el medio del ciclo y emitirá un pitido. La pantalla indicará "Turn Food" para que pueda dar vuelta la comida y se cocine de forma pareja. Luego de dar vuelta la comida, presione el botón "Start" nuevamente para continuar cocinando
9. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
10. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón "Stop/Cancel" para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si ingresa un peso o cantidad por debajo o por encima de las cantidades permitidas, la pantalla se borrará a 0.0 y deberá volver a ingresar la cantidad correcta.
Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón "Stop/Cancel" del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón "Start" para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón "Stop/Cancel" dos veces.

USANDO SU HORNO DE MICROONDAS

Asado Automático
El horno de microondas con convección tiene cinco ajustes diferentes para asar automáticamente distintos tipos de carne.

Presione “Roast”	Tipo	Cantidad
Una vez	Pollo entero o pavo	2,5 – 3,18 kg
Dos veces	Lomo de cerdo	2 – 1,59 kg
3 veces	Pechuga de pavo	3 – 2,72 kg
4 veces	Cuete	2 – 1,81 kg
5 veces	Gallinita	1 – 2,95 kg

1. Presione el botón “Roast” de 1 a 5 veces dependiendo del tipo de carne que quiera asar.
2. Usando el teclado, ingrese el peso de la carne que quiera cocinar.
   Por ejemplo:
   2,5 lb de pollo = 32 minutos, 58 segundos
   2 lb de lomo de cerdo = 24 minutos

   3 lb de pechuga de pavo = 41 minutos, 30 segundos
   2 lb de cuete = 22 minutos
   1 lb de gallinita = 21 minutos, 40 segundos
3. Presione el botón “Start” para comenzar.
4. El horno de microondas se detendrá en el medio del ciclo y emitirá un pitido. La pantalla indicará “Turn Food” para que pueda dar vuelta la comida y se cocine de forma pareja. Luego de dar vuelta la comida, presione el botón “Start” nuevamente para continuar cocinando
5. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
6. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces.

Horneado Automático
El horno de microondas con convección tiene cinco ajustes diferentes para hornear automáticamente distintos tipos de alimentos.

Presione “Bake”	**Tipo**	**Cantidad**
Una vez	Patatas fritas congeladas	0,3 lb – 1 lb
Dos veces	Comidas preparadas (congeladas)	2 – 1,59 kg
3 veces	Brownies	8” x 8” x 2
4 veces	Pastelillos	8” x 8” x 2
5 veces	Galletitas	8 – 10 galletitas (masa preparada)

Para preparar patatas fritas:
1. Presione el botón “Bake” una vez.
2. Usando el teclado, ingrese la cantidad de patatas fritas que quiera preparar.
   Por ejemplo:
   0,3 lb = 17 minutos
   0,5 lb = 19 minutos
3. Presione el botón “Start” para comenzar.
4. El horno de microondas se detendrá en el medio del ciclo y emitirá un pitido. La pantalla indicará “Turn Food” para que pueda dar vuelta la comida y se cocine de forma pareja. Luego de dar vuelta la comida, presione el botón “Start” nuevamente para continuar cocinando
5. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".

Para hornear comidas preparadas:
6. Presione el botón “Bake” 2 veces.
7. Presione el botón “Start”.
8. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".

Para hornear brownies, pastelillos o galletitas:
9. Presione el botón “Bake” de 3 a 5 veces dependiendo de lo que quiera hornear. El horno ajustará automáticamente el tiempo y se precalentará a la temperatura adecuada. Una vez que haya alcanzado la temperatura de precalentamiento, emitirá un pitido para indicarle que coloque los alimentos en el horno para comenzar a cocinar.
   Por ejemplo
   brownies = 25 minutos, precalentamiento a 350˚F
   pastelillos = 18 minutos, precalentamiento a 350˚F
   galletitas = 10 minutos, precalentamiento a 400˚F
10. Presione el botón “Start” para comenzar.
11. El horno de microondas se detendrá en el medio del ciclo y emitirá un pitido. La pantalla indicará “Turn Food” para que pueda dar vuelta la comida y se cocine de forma pareja. Luego de dar vuelta la comida, presiona el botón “Start” nuevamente para continuar cocinando
12. Al término de cocinar, el microondas emitirá 4 pitidos para avisarle que ha terminado de cocinar y la pantalla mostrará "END".
13. Antes de comenzar otra sesión de cocina presione el botón “Stop/Cancel” para borrar la pantalla y reiniciar el sistema.

Nota: Si quiere detener temporariamente el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” del panel de control una vez para detenerlo y luego presione el botón “Start” para continuar. Si quiere cancelar el proceso de cocción, presione el botón “Stop/Cancel” dos veces.

USANDO SU HORNO DE MICROONDAS

Cuidado y Mantenimiento

Para limpiar su horno de microondas a convección:

1. Apague el horno y desenchúfelo del tomacorriente.
2. Déjelo enfriar completamente antes de limpiar el interior.
3. Repase el interior del horno con un trapo húmedo. Puede usar un detergente suave si está muy sucio. No utilice aerosoles limpiadores o materiales abrasivos ya que podrían dañar la superficie del horno.
4. Limpie el exterior del horno con un trapo húmedo. No permita que entre agua por las aberturas de ventilación.
5. Limpie a menudo la puerta, la ventana de la puerta, los sellos y el panel de control con un trapo húmedo para quitar cualquier salpicadura. No utilice ningún limpiador abrasivo ya que podría dañar el acabado.
6. No permita que se humedezca el panel de control. Al limpiar el panel de control, deje la puerta levemente abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
7. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, límpielo con un trapo seco y suave. Esto puede llegar a ocurrir al usar el microondas en ambientes muy húmedos.
8. Limpie la bandeja giratoria de vidrio, su soporte, la bandeja para pizza y el estante metálico con agua tibia y jabón o póngalos en el lavavajillas.
9. Limpie el fondo del horno con un trapo húmedo y detergente suave.
10. Para quitar los olores del horno, coloque una taza de agua con jugo de limón y cáscara de limón en un recipiente profundo apto para microondas durante cinco minutos. Cuando el horno se haya enfriado, séquelo con un trapo suave.

Solución de problemas

1. El horno no funciona.
- a) ¿Está el cable enchufado correctamente?
- b) Revise los fusibles o la llave general de su casa.
- c) ¿Está cerrada la puerta?
- d) ¿Ajustó el tiempo de cocción?
- e) Presione el botón de arranque (“Start”).

2. Produce chispas.
- a) ¿Está usando recipientes adecuados?
- b) ¿Está el horno vacío?

3. Hora incorrecta.
- a) ¿Ha tratado de ajustar la hora?

4. Alimentos cocidos desparejo.
- a) ¿Está usando recipientes adecuados?
- b) ¿Está usando la bandeja de vidrio giratoria?
- c) ¿Mezcló los alimentos mientras se cocinaban?
- d) ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?
- e) ¿Ajustó correctamente el tiempo/nivel de potencia?

5. Alimentos cocidos de más.
- a) ¿Ajustó correctamente el tiempo/nivel de potencia?

6. Alimentos crudos.
- a) ¿Está usando recipientes adecuados?
- b) ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?
- c) ¿Ajustó correctamente el tiempo/nivel de potencia?
- d) ¿Están destapadas las salidas de ventilación?

7. Descongelado inadecuado.
- a) ¿Está usando recipientes adecuados?
- b) ¿Ajustó correctamente el tiempo/nivel de potencia?
- c) ¿Dio vuelta o mezcló los alimentos durante el ciclo de descongelado?

Preguntas y Respuestas

1. **¿Se puede dañar el microondas si se hace funcionar vacío?**
   Nunca haga funcionar el horno vacío o sin la bandeja giratoria de vidrio al usarlo en modo microondas. Al usarlo en modo precalentamiento y/o convección, puede hacerlo funcionar vacío.
2. **¿Puede la energía de microondas pasar a través de la ventana de observación de la puerta?**
   No. La ventana tiene una rejilla que hace rebotar la energía nuevamente dentro del horno. Los agujeros permiten que pase la luz únicamente.
3. **¿Se puede dañar el horno de microondas si se cocinan los alimentos durante mucho tiempo?**
   Igual que cualquier otro artefacto de cocina, es posible cocinar de más los alimentos al punto de que generen humo y hasta fuego dañando en el interior del horno. Es siempre recomendable estar cerca del horno al cocinar. Si los alimentos que está cocinando se prenden fuego, apague el horno y desenchúfelo del tomacorriente. **NO ABRA LA PUERTA**.
4. **¿Por qué algunos alimentos horneados quedan con una zona seca y marrón?**
   Una zona seca, dura, indica una cocción de más. Disminuya el tiempo de cocción.
5. **¿Por qué los huevos a veces explotan?**
   Al hornear, freír o hervir huevos, la yema puede llegar a explotar debido a la acumulación de vapor dentro de ella. Para evitarlo, perfore la yema antes de cocinarlos. **Cuidado: Nunca cocine huevos enteros en el microondas.**
6. **¿Cuál es el tiempo de reposo recomendado luego de cocinar con el microondas?**
   El tiempo de reposo permite que los alimentos se sigan cocinando en forma pareja por algunos minutos luego de haber determinado el ciclo de cocción. El tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos. Siga las indicaciones de la receta.
7. **¿Por qué hace falta más tiempo de cocción para alimentos que estuvieron guardados en el refrigerador?**
   Igual que en la cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.
Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío, a:

En los EE.UU.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, N.Y. 12901
En Canadá: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $ 12,95 para cubrir los gastos de envío. *
La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por ***EURO-PRO Operating LLC***.
Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.
***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

.....

TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE

SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

ENVIAR A *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

Modelo K5345B

Modelo del Artefacto

Fecha de compra **Nombre del Negocio**

Nombre del Dueño

Dirección **Ciudad** **Provincia** **Código Postal**

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

AVERTISSEMENT: Pour votre sécurité et afin d'atténuer les risques d'incendie ou d'explosion, de dommages à la propriété, de blessure ou de décès, suivez les consignes de ce manuel.

Certaines consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'un appareil électrique, incluant:

1. Avant d'utiliser cet appareil, lisez **toutes** les directives.
2. Lisez et suivez toutes les «**PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UN NIVEAU EXCESSIF D'ÉNERGIE MICRO-ONDES**», à la page 3 de ce manuel.
3. Cet appareil doit être branché sur un circuit avec mise à la terre. Ne le branchez qu'à une prise correctement mise à la terre. Consultez les instructions de mise à la terre.
4. Utilisez cet appareil à ce pour quoi il a été conçu, tel que décrit dans ce manuel. **Ne mettez pas** de produits chimiques corrosifs ou qui dégagent des vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécialement pour réchauffer, cuire ou assécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
5. **Ne faites pas** fonctionner l'appareil en mode micro-ondes lorsqu'il est vide.
6. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Retournez l'appareil à ***EURO-PRO Operating LLC*** pour vérification, réparation ou réglage.
7. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation par ou près des enfants.
8. **Ne couvrez ni ne bloquez** aucune ouverture de l'appareil.
9. **N'utilisez ni ne rangez** cet appareil à l'extérieur.
10. **N'utilisez pas** cet appareil près de l'eau, i.e. près d'un évier ou d'une piscine, dans un sous-sol humide, etc.
11. N'immergez **jamais** le cordon ou la fiche.
12. Éloignez le cordon de toute surface chauffée.
13. **Ne laissez pas** le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
14. Afin de réduire le risque d'incendie dans l'enceinte du four :
    a. **Ne faites** surchauffer aucun aliment. Surveillez attentivement l'appareil lorsque vous y chauffez des aliments emballés dans du plastique ou du papier.
    b. Enlevez les attaches métalliques des sacs ou du papier de plastique avant de les placer dans le four.
    c. Si un matériau prend feu dans le four, **N'OUVREZ PAS LA PORTE DU FOUR**, éteignez le four, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
    d. **N'utilisez jamais le four micro-ondes comme endroit de rangement. Ne laissez pas** de papier, ustensiles ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
15. Ne chauffez **jamais** les aliments ou du liquide dans des contenants scellés : ils pourraient exploser.
16. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doivent être mélangés ou secoués. Afin d'éviter les brûlures, vérifiez la température des aliments sur l'intérieur de votre poignet avant de servir.
17. Des liquides chauffés dans des contenants de certains formats (surtout les contenants cylindriques) peuvent surchauffer. Le liquide peut éclabousser avec un bruit lourd pendant ou après le chauffage ou au moment de l'ajout d'ingrédients (café instantané, etc.), causant des dommages au four et entraînant des blessures potentielles. Afin d'obtenir de meilleurs résultats avec tous les contenants, mélangez le liquide plusieurs fois avant de le chauffer. Mélangez le liquide plusieurs fois avant de le réchauffer.
18. La cuisson aux micro-ondes d'une boisson peut entraîner un bouillonnement spontané à retardement. Soyez prudent lorsque vous manipulez le contenant.
19. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition. Le liquide ne bouillonne pas toujours lorsqu'on retire le contenant du four micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS RISQUENT DONC DE SE DÉVERSER LORSQUE LE CONTENANT EST DÉPLACÉ OU LORSQU'UNE CUILLER OU AUTRE USTENSILE Y EST INSÉRÉ**.
    Afin d'éviter cette situation :
    a. **Ne faites surchauffer** aucun liquide.
    b. Mélangez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffage.
    c. Après l'avoir chauffé, laissez brièvement reposer le contenant dans le micro-ondes avant de l'en retirer.
    d. Procédez avec grande prudence lorsque vous insérez une cuiller ou autre ustensile dans le contenant.
    e. **N'utilisez pas** de contenant sans rebord ou à col étroit.
20. Ne faites pas frire d'aliments dans le four micro-ondes. L'huile chaude peut endommager les pièces du four et les ustensiles, voire causer des blessures.
21. Certains produits, tels les œufs entiers et les contenants hermétiques ne doivent pas être chauffés au four micro-ondes. Par exemple, les œufs entiers dans leur coquille et les pots de verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes.
22. Avant la cuisson, percez les aliments à peau dure, tels les pommes de terre, les aubergines entières, les pommes et les marrons.
23. Évitez de chauffer des contenants à col étroit, tels les bouteilles de miel ou de sirop.
24. Évitez l'emploi d'agents corrosifs et qui dégagent des vapeurs, tels la sulfure et le chlorure.
25. La chaleur des aliments chauffés peut se transférer sur le contenant de cuisson. Utilisez des sous-plats pour retirer les contenants du four micro-ondes.
26. Assurez-vous **toujours** que vous contenants conviennent à la cuisson aux micro-ondes.
27. **AVERTISSEMENT:** Il est dangereux pour toute personne n'ayant pas reçu la formation appropriée de procéder à l'entretien ou à la réparation d'un four micro-ondes lorsque cela implique le retrait de tout panneau de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI
Pour usage domestique seulement

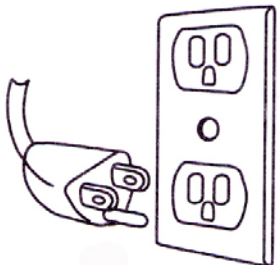
PRÉCAUTIONS À PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

1. **Ne faites pas fonctionner le four micro-ondes la porte ouverte.** Un fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ni modifier les verrouillages de sécurité.
2. **Ne déposez aucun objet entre l'avant du four et sa porte. Ne laissez pas** de résidus souillés ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
3. **Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.** Il est très important que la porte du four se ferme bien et que les éléments suivants ne soient pas endommagés:
   - Porte (courbée)
   - Charnières et verrous (brisés ou lâches)
   - Joints de porte et surfaces d'étanchéité (endommagés ou craqués)
4. **Seul un technicien qualifié doit régler ou réparer le four.**

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement ou d'un bris, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en permettant au courant électrique d'emprunter le chemin offrant le moins de résistance. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation avec équipement conducteur de mise à la terre et fiche bipolaire avec terre. La prise doit être insérée dans une prise adéquate, installée et mise à la terre selon la réglementation locale.

PRISE DE SORTIE MISE À LA TERRE



LA LAME DE MISE À LA TERRE EST LA PLUS LONGUE DES TROIS

AVERTISSEMENT: Un branchement inadéquat du conducteur de mise à la terre pose un risque d'électrocution. Consultez un électricien qualifié ou un représentant du service si vous n'êtes pas certain de la mise à la terre de l'appareil. Ne modifiez pas la fiche fournie avec l'appareil. Si elle ne convient pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.
Cet appareil convient à un courant nominal 120 volt. Il est doté d'une fiche mise à la terre semblable à celle illustrée à droite. Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise dont la configuration convient à la fiche. N'utilisez aucun adaptateur avec cet appareil.

1. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge à 3 câbles, dotée d'une fiche bipolaire à mise à la terre de trois lames et d'un réceptacle à trois ouvertures qui acceptera la fiche de l'appareil. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale électrique de l'appareil.

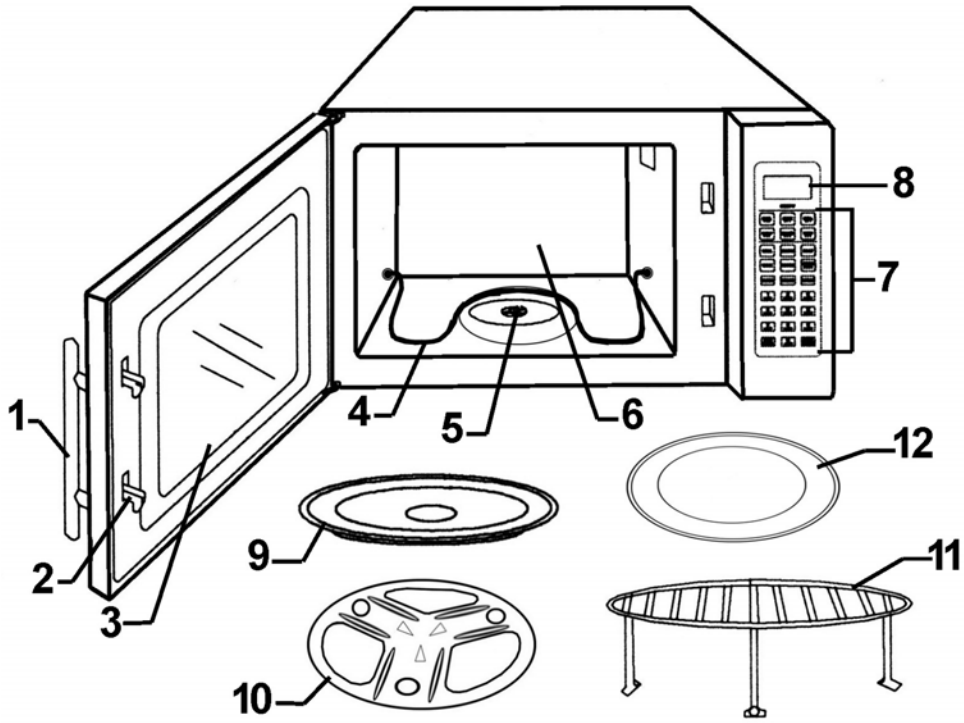
OU

2. N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise près de l'appareil par un électricien qualifié.

Remarque:

1. Cet appareil est doté d'un court cordon d'alimentation afin de réduire les risques de s'y emmêler ou d'y trébucher.
2. Une rallonge électrique doit être utilisée avec prudence.
3. Si une rallonge est utilisée, (1) la valeur nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à la valeur nominale de l'appareil, (2) la rallonge doit être dotée d'une fiche bipolaire avec mise à la terre, et (3) le cordon doit être placé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin que des enfants ne tirent pas dessus et qu'on n'y trébuche pas.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FOUR MICRO-ONDES

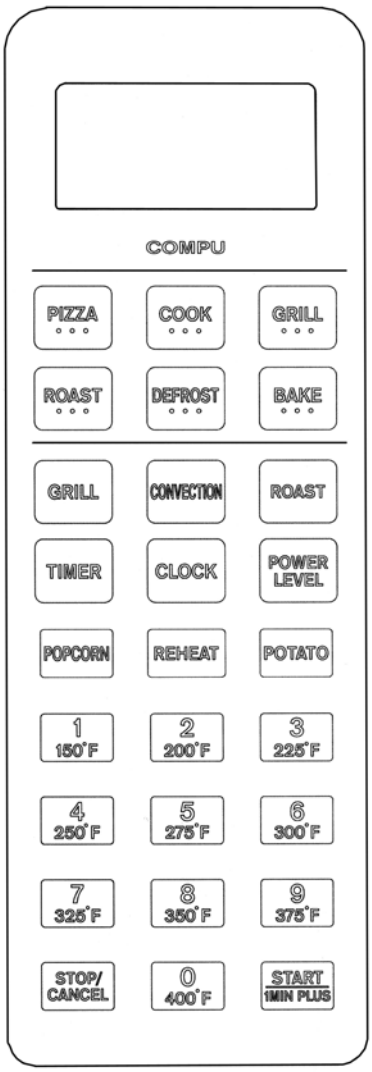


1. Poignée de la porte
2. Verrous de la porte
3. Porte transparente
4. Élément chauffant inférieur
5. Arbre d'entraînement du plateau pivotant
6. Enceinte du four
7. Panneau de commande
8. Affichage numérique
9. Plateau de verre pivotant
10. Plaque d'entraînement du plateau pivotant
11. Grille métallique
12. Plaque à pizza

Note: Laissez toujours le plateau pivotant et sa plaque d'entraînement dans le four.

***Les illustrations peuvent différer du produit lui-même.**

PANNEAU DE COMMANDE



Affichage Numérique
L'affichage numérique comprend une horloge et des témoins indiquant l'heure, la durée de cuisson et la fonction de cuisson choisie.

Cuisson Informatisée (COMPU)
Fonctions préprogrammées: pizza, décongélation, cuisson au four, gril, rôti et cuisson.

Gril (Grill)
Appuyez pour choisir l'élément chauffant supérieur, inférieur, ou les deux.

Convection
Choisissez cette fonction pour cuire les aliments en mode convection.

Rôti (Roast)
Choisissez cette fonction et la température désirée pour cuire des rôtis.

Minuterie (Timer)
Cette touche permet de régler la minuterie sans faire fonctionner le four micro-ondes.

Horloge (Clock)
Cette touche permet de régler l'heure.

Niveau De Puissance (Power Level)
Appuyez sur la touche de niveau de puissance, suivie des numéros du clavier afin de choisir le niveau de puissance de cuisson micro-ondes désiré.

Maïs Soufflé (Popcorn)
Appuyez sur cette touche pour faire éclater le maïs automatiquement.

Réchaud (Reheat)
La touche de réchaud est préréglée à 4 minutes et 10 secondes.

Pomme De Terre (Potato)
Appuyez sur la touche de pomme de terre et entrez le nombre de pommes de terre à cuire. Le micro-ondes ajustera automatiquement la durée de cuisson.

Clavier/Température De Convection
Saisissez la durée de cuisson, le poids des aliments, le nombre de portions ou la température de convection au clavier.

Arrêt/Annuler (Stop/Cancel)
Appuyez sur cette touche pour arrêter la cuisson ou pour annuler tous les réglages avant le début de la cuisson.

Démarrer/1 min. + (Start/1 Min Plus)
Appuyez sur cette touche pour commencer la cuisson ou pour ajouter à la durée de cuisson.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Guide De Comparaison De Modes De Cuisson

La cuisson à l'aide de votre nouveau four micro-ondes à convection offre un large éventail d'options de préparation des aliments, telles la cuisson aux micro-ondes, à convection et combinée. La **cuisson aux micro-ondes** fait appel à une radiation électromagnétique de fréquence élevée. La cuisson aux micro-ondes chauffe directement les aliments, non pas les ustensiles ou l'intérieur du four. Le réchauffage est simple et la décongélation pratique: moins de temps est perdu en préparation et les aliments ne restent pas sur le comptoirs, où ils pourraient se dégrader.

La **cuisson à convection** fait appel au mouvement de l'air par ventilation, offrant une cuisson plus rapide. Le ventilateur fait circuler l'air doucement dans chaque recoin du four, brunissant, croustillant et enfermant l'humidité et la saveur. Cela permet une température plus égale tout autour des aliments à l'aide du mouvement d'air, assurant une cuisson égale.

La **cuisson combinée** combine l'énergie micro-ondes et la convection afin d'offrir une cuisson rapide et précise, dorée et croustillante à la perfection.

Le guide suivant illustre les avantages de chaque type de cuisson et leurs différences.

	MICRO-ONDES	CONVECTION	COMBINAISON
MÉTHODE DE CUISSON	L'énergie micro-ondes est distribuée également dans le four pour une cuisson complète rapide.	L'air chaud circule autour des aliments pour les faire rissoler et y enfermer les jus.	Une combinaison de l'énergie micro-ondes et de la chaleur de convection réduisent la durée de cuisson, dorant et enfermant les jus des aliments en même temps.
SOURCE DE CHALEUR	Énergie micro-ondes	Circulation de l'air chaud.	Micro-ondes et circulation de l'air chaud.
AVANTAGES	• Cuisson rapide et efficiente. • Le four et les ustensiles ne chauffent pas. • Nettoyage facile.	• Dore et enferme les saveurs des aliments. • Cuit les aliments plus rapidement que les fours conventionnels.	• Durée de cuisson réduite grâce à l'énergie micro-ondes. • Aliments dorés par la chaleur de convection.

Guide De Cuisson

Cuisson aux micro-ondes: La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques et résistant à la chaleur conviennent à votre four micro-ondes. Cependant, vérifiez l'ustensile avant l'emploi: placez l'ustensile vide dans le micro-ondes, à côté d'une tasse à mesurer remplie d'eau. Faites cuire aux micro-ondes à la puissance 100 % pendant 1 minute. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes.

Cuisson à convection: Les plateaux métalliques sont recommandés pour tous les types de plats cuisinés, surtout s'il est important de les faire rissoler ou croustiller. Les plateaux métalliques de fini foncé ou mat conviennent mieux aux pains et aux tartes: ils absorbent la chaleur et produisent des croûtes plus croustillantes. Les plateaux d'aluminium luisant conviennent mieux aux gâteaux, biscuits ou muffins: ils reflètent la chaleur et produisent une croûte légère et tendre. Vous pouvez aussi utiliser des ustensiles de verre ou de céramique convenant au four.

Cuisson combinée: Les ustensiles de cuisson de verre et de vitro-céramique sont recommandés. N'utilisez pas d'article à bordure métallique: ils pourraient causer des étincelles dans le four, endommageant la paroi, la tablette ou le four. Les ustensiles de cuisson de plastique résistant aux micro-ondes (sûr jusqu'à 450ºF) peuvent être utilisée, mais ne sont pas recommandés pour les aliments à faire croustiller ou à rissoler intégralement.

Ustensile	Micro-ondes	Convection/Gril	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plastique convenant aux micro-ondes	Oui	Non	Non
Emballage de plastique, papier ciré	Oui	Non	Non
Ustensile de métal	Non	Oui	Non
Papier	Oui	Non	Non
Papier ou plateau d'aluminium	Non	Oui	Non

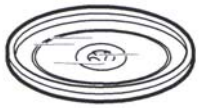
* Combinaison: s'applique aux cuissons «micro-ondes + gril» et «micro-ondes + convection»

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE FOUR MICRO-ONDES

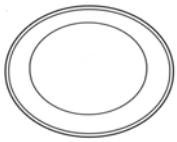
Utilisation De Vos Accessoires

✓ Utilisation possible
✖ Ne pas utiliser

Plaque d'entraînement du plateau pivotant
A

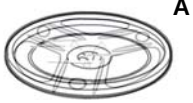
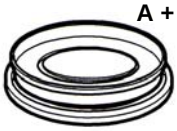
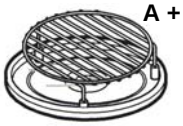


Plateau De Verre Pivotant
B



Plaque À Pizza
C

Grille Métallique
D

	MICRO-ONDES	CONVECTION/GRIL	COMBINAISON
A + B* 	✓	✓	✓
A + B + C 	✖	✓	✖
A + B + D 	✖	✓	✖
A + B + D + C	✖	✓	✖
A + B + C + D	✖	✓	✖

*** REMARQUE:** La plaque d'entraînement du plateau pivotant (A) et le plateau de verre pivotant (B) doivent toujours demeurer dans l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Installation

1. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du four.
2. **AVERTISSEMENT:** Vérifiez que le four n'est pas endommagé: mauvais alignement de la porte, porte courbée, joints d'étanchéité de la porte et de la surface endommagés, charnières et verrous brisées ou desserrées, poques dans la cavité du four. Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas. Contactez le service à la clientèle au **1 (800) 798-7398**.
3. Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable pouvant supporter son poids et le poids des aliments à cuire.
4. Ne placez pas le four dans un endroit où de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité sont générés, ni près d'un combustible.
5. Laissez un espace d'au moins 4 pouces (10 cm) au-dessus, sur les côtés et à l'arrière du four pour une aération adéquate. **Ne couvrez ni ne bloquez** aucune ouverture de l'appareil. **Ne retirez pas** le pied du micro-ondes.
6. Pour des raisons de sécurité, ce four micro-ondes doit être branché à un circuit de 20 A. Aucun autre appareil électrique ou circuit d'éclairage ne doivent se trouver sur cette ligne. En cas de doute, consultez un électricien agréé.
7. La tension de la prise murale doit correspondra à la tension spécifiée sur la plaque nominale du four. Une tension supérieure est dangereuse et peut entraîner un incendie ou d'autres accidents pouvant endommager le four. Une basse tension est cause de cuisson lente. Si votre four micro-ondes ne fonctionne pas normalement malgré la tension appropriée, retirez et réinsérez la fiche. Si le problème persiste, essayez une autre prise ou contactez le service à la clientèle au **1 (800) 798-7398**.
8. **Ne faites pas fonctionner** le four micro-ondes sans son plateau de verre pivotant ou son plateau d'entraînement bien en place. Ne placez **jamais** le plateau de verre pivotant à l'envers dans le four.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous le four ou sous une surface chaude ou coupante.
10. Le fonctionnement du four micro-ondes peut causer des interférences à la réception de la télévision ou de la radio. Les interférences peuvent être atténuées ou éliminées par les procédures suivantes:
    a. Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
    b. Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
    c. Branchez le four micro-ondes dans une prise différente afin qu'il ne se trouve pas sur le même circuit que le récepteur.
    d. Changez l'emplacement de la radio ou de la télévision.
11. Ce micro-ondes ne doit pas être encastré dans une armoire ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.
12. Nettoyez toutes les pièces amovibles, telles le plateau de verre pivotant, la plaque d'entraînement du plateau pivotant, la plaque à pizza et la grille métallique, avant usage et laissez-les sécher complètement avant de les remettre au micro-ondes.

Verrouillage Pour Enfants

Cette caractéristique de sécurité empêche un fonctionnement inopportun du four, comme une utilisation par les enfants. Lorsque le verrouillage pour enfants est activé, aucune cuisson ne peut être effectuée. Pour activer le verrouillage pour enfants, appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» jusqu'à ce que «Lock» soit affiché. Pour annuler le verrouillage pour enfants, appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» jusqu'à ce que «Lock» ne s'affiche plus. Vous pouvez à présent procéder à la cuisson.

Réglage De L'horloge

L'horloge fonctionne sur un cycle de 12 heures. Pour régler l'horloge:

1. Appuyez sur la touche horloge «Clock».
2. Entrez l'heure à l'aide des touches numériques du clavier.
3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge «Clock»pour confirmer.

Cuisson Aux Micro-ondes

La cuisson aux micro-ondes vous permet de cuire les aliments pendant la durée désirée.

1. Appuyez sur la touche niveau «Power Level» de puissance du clavier. Appuyez sur la touche niveau «Power Level» de puissance à répétition pour choisir le niveau désiré. Par exemple:

Appuyez	Alimentation Électrique	Description	Utilisation Suggérée
Une fois	P100 (100 %)	Élevé	Faire bouillir de l'eau, faire cuire du poulet, fabriquer des bonbons
Deux fois	P 90 (90 %)		Réchauffer le riz, les pâtes et les légumes
3 fois	P 80 (80 %)		Réchauffer des sandwiches
4 fois	P 70 (70 %)	Moyen-élevé	Faire cuire des gâteaux, du pain, faire fondre du chocolat
5 fois	P 60 (60 %)		Faire cuire des poudings, des poissons entier et du veau
6 fois	P 50 (50 %)	Moyen	Faire cuire des côtelettes ou des pointes de surlonge
7 fois	P 40 (40 %)		Faire décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer
8 fois	P 30 (30 %)	Moyen-doux/Décongélation	Faire cuire des viandes moins tendres, faire décongeler le poisson
9 fois	P 20 (20 %)		Faire ramollir le beurre
10 fois	P 10 (10 %)	Doux	Garder les aliments au chaud, faire ramollir du beurre et du fromage à la crème

2. Une fois le niveau de puissance sélectionné, saisissez la durée de cuisson (ex.: 5:00) au clavier.
3. Appuyez sur la touche Démarrer pour commencer la cuisson.
4. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
5. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler « Stop/Cancel » afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois. Vous pouvez aussi arrêter la cuisson en ouvrant la porte. Pour redémarrer la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche démarrer «Start».

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de votre four micro-ondes à des fins autres que la cuisson. Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur la touche minuterie «Timer».
2. Entrez la durée à l'aide des touches numériques du clavier.
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour démarrer la minuterie.
4. Un long bip se fait entendre lorsque la durée est écoulée.

Gril

La cuisson au gril est utile pour de fines tranches de viande, les steaks, les côtelettes, les brochettes, les saucisses et les morceaux de poulet. Elle convient aussi aux sandwiches chauds et aux plats au gratin. Vous pouvez choisir d'utiliser l'élément inférieur, supérieur ou les deux. Pour sélectionner:

1. Appuyez sur la touche de gril située dans la portion inférieure du clavier. Appuyez une fois pour l'élément supérieur, deux fois pour les deux éléments et trois fois pour l'élément inférieur.
2. Entrez la durée à l'aide des touches numériques du clavier.
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer la cuisson.
4. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 4 bips et affiche «END».
5. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Mise En Garde: La puissance de cuisson de gril est automatiquement réglée à P100 par le four. La durée de cuisson maximale est 99:99 (99 minutes et 99 secondes). La minuterie commence le décompte au moment où vous appuyez sur la touche démarrer «Start».

Cuisson À Convection

La cuisson à convection fait circuler l'air chaud dans l'enceinte du four par ventilation. L'air en mouvement constant entoure les aliments, ce qui réchauffe leur paroi externe rapidement afin de les faire rissoler et de rendre les aliments croustillants, rapidement et également. Vous pouvez programmer le four pour une cuisson à 10 températures préréglées.

Pour la cuisson à convection, appuyez une fois sur la touche Convection et choisissez la température de four désirée à l'aide des touches numériques du clavier. Entrez la durée de cuisson des aliments. Par exemple, si vous souhaitez faire cuire un aliment pendant 30 minutes à 350ºF, procédez comme suit:

1. Appuyez une fois sur la touche «Convection».
2. Choisissez la température désirée. Dans cet exemple, ce serait «8» (350ºF). (Fig. 1)
3. Entrez la durée de cuisson.
   Appuyez sur 3 0 0 0 pour 30 minutes. (Fig. 2) La durée de cuisson maximale est 99:99 (99 minutes et 99 secondes). La minuterie commence le décompte au moment où vous appuyez sur la touche démarrer.
4. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer la cuisson.

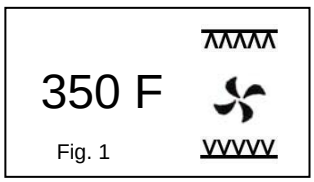


Fig. 1

Fig. 2

Remarque: Si vous souhaitez vérifier la température pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche «Convection». L'affichage numérique indique la température choisie.

5. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique « END ».
6. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

Préchauffage Et Cuisson À Convection

Vous pouvez combiner le préchauffage et la cuisson à convection. Si vous désirez préchauffer le four à 200ºF avant la cuisson:

1. Appuyez une fois sur la touche «Convection».
2. Appuyez sur 2 au clavier afin d'indiquer la température de convection de 200ºF.
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start». L'affichage numérique alterne entre PH et 200ºF. Le four émet 4 bips une fois la température désirée atteinte et l'affichage numérique indique «PLACE FOOD».
4. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur, au centre du plateau de verre pivotant.
5. Entrez la durée de cuisson au clavier. Le four poursuit la cuisson à la température choisie précédemment.

Trucs Pour La Cuisson À Convection

1. **Ne couvrez pas** de papier d'aluminium le plateau de verre pivotant, la grille métallique, le plateau à pizza ou tout autre contenant. Cela interfère avec la circulation de l'air qui cuit les aliments.
2. Les plateaux de pizza ronds sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson à convection seulement.
3. La plupart des recettes de gâteaux, biscuits, pain, rouleaux ou autres plats cuisinés exigent un préchauffage du four. Préchauffez le four, comme s'il s'agissait d'un four régulier.
4. Tous les ustensiles de cuisson résistant à la chaleur conviennent à la cuisson à convection.
5. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des articles du four.
6. **N'utilisez pas** de contenants de plastique léger ou de papier en mode de cuisson à convection.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Rôti

Ce four micro-ondes à convection est doté de quatre réglages préprogrammés qui facilitent la cuisson à convection et aux micro-ondes, offrant des viandes juteuses et tendres, dorées et croustillantes à point. Pour utiliser la fonction rôti «Roast»:

1. Appuyez une fois sur la touche rôti «Roast».
2. Choisissez le réglage préprogrammé désiré en appuyant sur les touches 1 à 4.

Clavier	Émission	Température ºF
1	Comb1	300ºF
2	Comb2	350ºF
3	Comb3	400ºF
4	Comb4	450ºF

3. Entrez la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
4. Appuyez sur démarrer «Start» pour commencer la cuisson.

Mise En Garde: La durée de cuisson maximale est 99:99 (99 minutes et 99 secondes). La minuterie commence le décompte au moment où vous appuyez sur la touche démarrer «Start».

Remarque: Si vous souhaitez vérifier la température pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche rôti «Roast». L'affichage numérique indique la température choisie.

5. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
6. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche Arrêt/Annuler afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez sur la touche «Start». Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

Maïs Soufflé

Cette fonction est préréglée pour faire cuire automatiquement un sac régulier de maïs soufflé (100 g ou 0,22 lb), sans avoir à choisir le niveau de puissance ou la durée. Pour faire éclater du maïs:

1. Appuyez une fois sur la touche maïs soufflé «Popcorn». Le four micro-ondes prend la durée par défaut et l'affichage numérique indique 2:40.
2. Appuyez sur la touche démarrer «Start».

Remarque: Si la durée de cuisson ne convient pas ou si vous faites éclater une quantité plus grande de maïs, modifiez la durée comme suit :

3. Appuyez deux fois sur la touche maïs soufflé «Popcorn».
4. Entrez la durée de cuisson désirée au clavier.
5. Appuyez sur démarrer «Start» pour commencer.
6. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
7. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Mise En Garde: La nouvelle durée de maïs soufflé programmée demeure pour chaque nouvelle utilisation de la fonction maïs soufflé «Popcorn», jusqu'à réinitialisation. Pour réinitialiser la durée programmée, procédez comme ci-haut ou débranchez et rebranchez le micro-ondes. Cela rétablit les réglages par défaut d'usine.

Réchaud

La fonction réchaud «Reheat» vous permet de réchauffer tout repas.

1. Appuyez une fois sur la touche réchaud «Reheat». L'affichage numérique indique la durée de cuisson par défaut de 4:10.
2. Appuyez sur la touche démarrer «Start».
3. Une fois les aliments réchauffés, le micro-ondes émet 4 bips et l'affichage indique «END».
4. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez sur la touche « Start ». Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche «Stop/Cancel» deux fois.

Pomme De Terre

La fonction pomme de terre «Potato» est préprogrammée pour la cuisson de pommes de terre.

1. Appuyez une fois sur la touche pomme de terre «Potato» pour sélectionner la taille des pommes de terre. Appuyez une fois pour les pommes de terre d'environ 4 ou 5 onces ou deux fois pour les pommes de terre d'environ 6 à 7 onces.
2. Au clavier, entrez la quantité de pommes de terre, jusqu'à 4.

Appuyez sur Pomme de terre	Quantité	Durée
Une fois	1	3:50
Une fois	2	7:10
Une fois	3	11:00
Une fois	4	14:00
Deux fois	1	5:40
Deux fois	2	10:00
Deux fois	3	15:00
Deux fois	4	19:00

3. Appuyez sur la touche démarrer «Start».
4. Une fois la durée écoulée, le micro-ondes émet 4 bips et l'affichage indique «END».
5. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.
6. Une fois le programme de cuisson terminé, laissez reposer les pommes de terre au four pendant 5 à 10 minutes.

Remarque : Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

Utilisation Des Réglages Informatisés «COMPU»

Décongélation «Defrost» informatisée
Le four micro-ondes à convection offre cinq différents réglages de décongélation automatique, selon le poids ou la quantité des aliments choisis.

Appuyez sur Décongélation	Catégorie	Poids/Quantité
Une fois	Viande hachée	0,5 – 3 lb
Deux fois	Steaks, côtelettes, poisson	0,4 – 4,0 lb
3 fois	Morceaux de volaille	0,5 – 3,0 lb
4 fois	Rôtis	2,0 – 4,0 lb
5 fois	Plats mijotés	2 – 6 tasses

1. Appuyez jusqu'à 4 fois sur la touche décongélation «Defrost» pour sélectionner le type d'aliments à décongeler. Consultez le tableau ci-dessus pour les descriptions.
2. Entrez la quantité ou le poids des aliments placés dans le micro-ondes au clavier.
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
4. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la décongélation et l'affichage indique «END».
5. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Décongélation De Plats Mijotés:
1. Appuyez 5 fois sur la touche décongélation «Defrost».
2. Entrez le nombre de tasses (2 à 6) au clavier.
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
4. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la décongélation et l'affichage indique «END».
5. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous entrez un poids ou une quantité supérieurs ou inférieurs à ceux permis, l'affichage numérique indique 0.0 et vous devez ressaisir le nombre approprié. Pour régler manuellement la décongélation, utilisez la puissance de 30 % et entrée la durée désirée.
Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la décongélation, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

Cuisson Informatisée
Le four micro-ondes à convection offre cinq différents réglages automatiques, selon les aliments et le programme choisis.

Appuyez sur Cuisson	Type d'aliments	Quantité
Une fois	Pomme de terre au four	1 – 4 moyennes
Deux fois	Légumes frais	1 – 4 tasses
3 fois	Légumes surgelés	1 – 4 tasses
4 fois	Viande hachée	0,3 – 1,5 lb
5 fois	Fruits de mer, poisson	0,3 – 1,5 lb

1. Appuyez jusqu'à cinq fois sur la touche cuisson «Cook» pour sélectionner le type d'aliments à cuire. Consultez le tableau ci-dessus pour les descriptions.
2. Entrez la quantité ou le poids des aliments placés dans le micro-ondes au clavier.
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
4. Lors de la cuisson de viande hachée, de poisson ou de fruits de mer, le four micro-ondes à convection s'arrête au milieu de la cuisson et émet un bip. L'affichage numérique indique «TURN FOOD». Retournez les aliments pour une cuisson uniforme. Une fois les aliments retournés, appuyez à nouveau sur la touche démarrer «Start» pour poursuivre la cuisson.
5. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
6. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous entrez un poids ou une quantité supérieurs ou inférieurs à ceux permis, l'affichage numérique indique 0.0 et vous devez ressaisir le nombre approprié.
Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Pizza informatisée
Le four micro-ondes à convection offre cinq différents réglages de cuisson automatique de différents types de pizza.

Appuyez sur Pizza	Type	Quantité
Une fois	Pizza surgelée avec croûte régulière	1
Deux fois	Pizza surgelée avec croûte lève-au-four	1
3 fois	Pizzas non surgelée	1
4 fois	Pizza pour micro-ondes	1
5 fois	Réchauffer des pointes de pizza	1 à 6 pointes

1. Appuyez 4 fois sur la touche «Pizza».
2. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
3. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la durée de cuisson préréglée et l'affichage indique «END».

Si vous voulez réchauffer des pointes de pizza:
4. Appuyez 5 fois sur la touche «Pizza».
5. Choisissez la quantité de pointes à réchauffer (1 à 6 pointes). Le micro-ondes règle automatiquement la durée.
6. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la durée de cuisson préréglée et l'affichage indique «END».
7. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

Gril Informatisé
Le four micro-ondes à convection offre cinq différents réglages de gril automatique pour différents types d'aliments.

Appuyez sur Gril	Type	Quantité
Une fois	Hamburgers	1 à 7 galettes (0,25 lb chacune)
Deux fois	Steaks	0,5 – 2 lb
3 fois	Steaks de poisson	0,5 – 2 lb
4 fois	Volaille désossée	0,5 – 2 lb
5 fois	Morceaux de poulet	0,5 – 3 lb

Pour griller des hamburgers:
1. Appuyez une fois sur la touche Gril.
2. Entrez la quantité de galettes de hamburgers à griller au clavier.
   Ex. : 1 galette = 19 minutes
   4 galettes = 22 minutes, 30 secondes
   7 galettes = 25 minutes
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
4. Lors de la cuisson le four micro-ondes à convection s'arrête au milieu de la cuisson et émet un bip. L'affichage numérique indique «TURN FOOD». Retournez les aliments pour une cuisson uniforme. Une fois les aliments retournés, appuyez à nouveau sur la touche démarrer «Start» pour poursuivre la cuisson.
5. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».

Pour faire griller des steaks, du poisson et de la volaille:
6. Appuyez de 2 à 5 fois sur la touche gril «Grill» selon les aliments (voir le tableau).
7. Entrez la quantité ou le poids des aliments à griller. Le four règle automatiquement la durée nécessaire au gril.
   Ex.:
   Steak de 0,5 lb = 18 minutes
   Steak de poisson de 0,5 lb = 12 minutes
   Poulet désossé de 0,5 lb = 16 minutes, 10 secondes
   Morceaux de poulet de 0,5 lb = 14 minutes, 32 secondes
8. Lors de la cuisson le four micro-ondes à convection s'arrête au milieu de la cuisson et émet un bip. L'affichage numérique indique «TURN FOOD». Retournez les aliments pour une cuisson uniforme. Une fois les aliments retournés, appuyez à nouveau sur la touche démarrer «Start» pour poursuivre la cuisson.
9. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
10. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous entrez un poids ou une quantité supérieurs ou inférieurs à ceux permis, l'affichage numérique indique 0.0 et vous devez ressaisir le nombre approprié.
Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement le gril, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler « Stop/Cancer » deux fois.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Rôtisserie Informatisée
Le four micro-ondes à convection offre cinq différents réglages de rôti automatique de différents types de viande.

Appuyez sur Rôti	Type	Quantité
Une fois	Poulet ou dinde entiers	2,5 – 7 lb
Deux fois	Longe de porc	2 – 3,5 lb
3 fois	Poitrine de dinde	3 – 6 lb
4 fois	Noix de ronde de boeuf	2 – 4 lb
5 fois	Poulets de Cornouailles	1 – 6,5 lb

1. Appuyez de 1 à 5 fois sur la touche rôti «Roast» selon les aliments à rôtir.
2. Entrez la quantité ou le poids de la viande à cuire au clavier.
   Ex. : Poulet de 2,5 lb = 32 minutes, 58 secondes
   Longe de porc de 2 lb = 24 minutes
   Poitrine de dinde de 3 lb = 41 minutes, 30 secondes
   Noix de ronde de boeuf de 2 lb = 22 minutes
   Poulet de Cornouailles d'1 lb = 21 minutes, 40 secondes
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
4. Lors de la cuisson le four micro-ondes à convection s'arrête au milieu de la cuisson et émet un bip. L'affichage numérique indique «TURN FOOD». Retournez les aliments pour une cuisson uniforme. Une fois les aliments retournés, appuyez à nouveau sur la touche démarrer «Start» pour poursuivre la cuisson.
5. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
6. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement le rôti, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

Cuisson informatisée
Le four micro-ondes à convection offre cinq différents réglages de cuisson automatique pour différents types d'aliments.

Appuyez sur Cuisson	Type	Quantité
Une fois	Frites surgelées	0,3 lb – 1 lb
Deux fois	Aliments prêts-à-servir (repas surgelés/précuits)	2 – 3,5 lb
3 fois	Brownies	8 po x 8 po x 2 po
4 fois	Petits gâteaux	8 po x 8 po x 2 po
5 fois	Biscuits	8 à 10 biscuits (préparation de pâte à biscuit)

Pour Faire Des Frites:
1. Appuyez une fois sur la touche cuisson «Bake».
2. Entrez la quantité de frites au clavier.
   Ex. : 0,3 lb = 17 minutes
   0,5 lb = 19 minutes
3. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
4. Lors de la cuisson le four micro-ondes à convection s'arrête au milieu de la cuisson et émet un bip. L'affichage numérique indique «TURN FOOD». Retournez les aliments pour une cuisson uniforme. Une fois les aliments retournés, appuyez à nouveau sur la touche démarrer «Start» pour poursuivre la cuisson.
5. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».

Pour cuire des aliments prêts-à-servir:
6. Appuyez 2 fois sur la touche cuisson «Bake».
7. Appuyez sur la touche démarrer «Start».
8. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».

Pour faire cuire des brownies, des petits gâteaux ou des biscuits:
9. Appuyez de 3 à 5 fois sur la touche cuisson «Bake» selon les aliments à cuire. Le four règle automatiquement la durée nécessaire et préchauffe le four à la température appropriée. Une fois la température de préchauffage atteinte, le four émet un bip et vous indique de placer les aliments dans le four afin de commencer la cuisson.
   Ex.:
   brownies = 25 minutes, préchauffer le four à 350ºF
   petits gâteaux = 18 minutes, préchauffer le four à 350ºF
   biscuits = 10 minutes, préchauffer le four à 400ºF
10. Appuyez sur la touche démarrer «Start» pour commencer.
11. Lors de la cuisson le four micro-ondes à convection s'arrête au milieu de la cuisson et émet un bip. L'affichage numérique indique «TURN FOOD». Retournez les aliments pour une cuisson uniforme. Une fois les aliments retournés, appuyez à nouveau sur la touche démarrer «Start» pour poursuivre la cuisson.
12. Le micro-ondes émet 4 bips à la fin de la cuisson et l'affichage indique «END».
13. Avant de démarrer une autre séance de cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» afin de vider l'affichage et de réinitialiser le système.

Remarque: Si vous souhaiter interrompre temporairement la cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» une fois. Appuyez la touche «Start» pour redémarrer. Si vous souhaitez annuler une cuisson, appuyez sur la touche arrêt/annuler «Stop/Cancel» deux fois.

UTILISATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Soin Et Entretien

Pour nettoyer votre four micro-ondes à convection:

1. Éteignez le four micro-ondes à convection et retirez la fiche de la prise électrique.
2. Laissez le four refroidir complètement avant de nettoyer l'intérieur.
3. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être employé si le four est très sale. **N'utilisez pas** de nettoyant à four en aérosol ou de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface du four micro-ondes.
4. Essuyez a surface extérieure du four micro-ondes à convection à l'aide d'un linge humide. **Ne laissez pas** d'eau s'infiltrer dans les ouvertures d'aération.
5. Essuyez fréquemment la porte, le joint du hublot et le panneau de commande à l'aide d'un linge humide afin d'éliminer les dégâts ou les éclaboussures. **N'utilisez pas** de nettoyant abrasif: il endommagerait le fini.
6. **Ne laissez pas** se mouiller le panneau de commande. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte ouverte afin d'éviter de mettre le four en marche accidentellement.
7. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four, essuyez-la à l'aide d'un linge doux et sec. Cela peut se produire lorsque le four micro-ondes fonctionne dans des conditions très humides.
8. Nettoyez le plateau pivotant de verre, la plaque d'entraînement du plateau pivotant, la plaque à pizza et la grille métallique à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
9. Nettoyez le fond du four à l'aide d'un linge humide et d'un savon doux.
10. Éliminez les odeurs de votre four en mettant dans un bol profond allant au micro-ondes une tasse d'eau, le jus et la peau d'un citron. Faites cuire pendant 5 minutes. Une fois le four refroidi, essuyez-le à l'aide d'un linge doux et sec.

Dépannage

1. **Le four ne démarre pas.**
   a) Le cordon d'alimentation est-il branché?
   b) Vérifiez le fusible ou le disjoncteur de votre demeure.
   c) La porte est-elle fermée?
   d) La durée de cuisson est-elle réglée?
   e) Appuyez sur la touche Démarrer.
2. **Flammèches ou étincelles.**
   a) Utilisez-vous des ustensiles appropriés?
   b) Le four est-il vide?
3. **Mauvais réglage de l'heure.**
   a) Avez-vous tenté de réinitialiser l'heure?
4. **Cuisson inégale des aliments.**
   a) Utilisez-vous des ustensiles appropriés?
   b) Le plateau de verre pivotant est-il dans le four?
   c) Avez-vous mélangé les aliments pendant la cuisson?
   d) Les aliments étaient-ils entièrement décongelés?
   e) La durée et la puissance de cuisson étaient-elles les bonnes?
5. Aliment trop cuit
   a) La durée et la puissance de cuisson sont-elles bonnes?
6. **Sous-cuisson des aliments.**
   a) Utilisez-vous des ustensiles appropriés?
   b) Les aliments étaient-ils entièrement décongelés?
   c) La durée et la puissance de cuisson sont-elles bonnes?
   d) Les ouvertures d'aération sont-elles obstruées?
7. **Mauvaise décongélation.**
   a) Utilisez-vous des ustensiles appropriés?
   b) La durée et la puissance de cuisson sont-elles bonnes?
   c) Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant le cycle de décongélation?

Questions Et Réponses

1. **Le micro-ondes peut-il s'endommager s'il fonctionne à vide?**
   Ne faites jamais fonctionner le four à vide ou sans le plateau pivotant de verre en mode micro-ondes. Vous pouvez le faire fonctionner à vide en mode de préchauffage ou de convection.
2. **L'énergie micro-ondes traverse-t-elle le hublot d'observation de la porte?**
   Non. L'écran retourne l'énergie dans l'enceinte du four. Les ouvertures ne laissent filtrer que la lumière.
3. **Le micro-ondes peut-il s'endommager si les aliments sont cuits trop longtemps?**
   Comme tout autre appareil de cuisson, il est possible de surcuire les aliments au point où ils produisent de la fumée, voire des flammes, et endommagent l'intérieur du four. Il est toujours préférable d'être près du four pendant la cuisson. Si les aliments prennent feu, éteignez le four micro-ondes à convection et retirez la fiche de la prise électrique. **N'OUVREZ PAS LA PORTE**.
4. **Pourquoi certains aliments cuits présentent-ils des morceaux secs et bruns?**
   Un morceau dur et sec indique la surcuisson. Réduisez le temps de cuisson.
5. **Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?**
   Pendant la cuisson, la friture ou le pochage des oeufs, il arrive que le jaune éclate à cause de la vapeur qui s'y accumule. Pour éviter cela, percez le jaune avant la cuisson.
   Mise En Garde: Ne faites jamais cuire un oeuf dans sa coquille aux micro-ondes.
6. **Pourquoi est-il recommandé de laisser reposer les aliments après la cuisson aux micro-ondes?**
   Le délai de repos permet aux aliments de continuer à cuire également pendant quelques minutes une fois le cycle de cuisson aux micro-ondes terminé. La durée de repos dépend de la densité des aliments. Suivez les instructions de la recette.
7. **Pourquoi est-il nécessaire de cuire plus longtemps les aliments rangés au réfrigérateur?**
   Comme dans le cas de la cuisson conventionnelle, la température initiale des aliments influence la durée de cuisson.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.
Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, retournez-le avec ses accessoires, retour pré-affranchi, à :

É.-U. : ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16., Plattsburgh, N.Y. 12901
Canada : ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400, Bois Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7

Si ***EURO-PRO Operating LLC*** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, elle le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 12,95 $ pour la manutention et l'envoi de retour doivent être inclus.*
La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC*** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats. Cette garantie ne couvre pas les défectuosités ou dommages découlant directement ou indirectement du transport, des réparations, des altérations ou de l'entretien apportés au produit ou à ses pièces par un réparateur non autorisé par ***EURO-PRO Operating LLC***.
Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, ***EURO-PRO Operating LLC*** n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO Operating LLC*** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous.
Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.
***Important: Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez «AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE» sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**

.....

FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St-Laurent, QC, H4S 1A7

Modèle K5345B

_____

Modèle de l'appareil

_____

Date d'achat Nom du détaillant

_____

Nom du propriétaire

_____

Adresse **Ville** **Prov.** **Code postal**

Copyright © EURO-PRO Operating LLC 2006